

Automatic Breadmaker
Machine à pain automatique

OPERATING INSTRUCTIONS AND RECIPES (Household Use)
NOTICE D'UTILISATION ET RECETTES (usage domestique)

Model No./Modèle n° SD-RD250

English

Français

Thank you for purchasing this Panasonic product.
- Please read these instructions carefully before using this product and save this manual for future use.
- This product is intended for household use only.

Nous vous remercions d'avoir choisi ce produit Panasonic.
- Veuillez lire cette notice attentivement avant d'utiliser ce produit et conservez-la à titre de référence ultérieure.
- Ce produit est destiné aux particuliers uniquement.

Contents

Before Use

How to Use

Recipes

How to Clean

To Protect the Non-stick Finish

Troubleshooting

Specifications

Table des matières

Avant utilisation

Fonctionnement de la machine

Recettes

Nettoyage

Protection du revêtement antiadhésif

Problèmes et solutions

Caractéristiques techniques

IMPORTANT SAFEGUARDS

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed including the following:

1. READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USE.
2. Follow all warnings and instructions marked on the product.
3. Do not touch hot surfaces. Use mitts when handling hot materials, and allow metal parts to cool before cleaning or taking off parts.
4. To protect against electrical shock do not immerse unit, cord or plug in water or other liquid. Use a soft sponge and mild detergent when cleaning the inside of the bread pan or kneading blade. The cabinet may be cleaned with a cloth, dampened with a mild soap and water solution.
5. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
6. Unplug this product from outlet when not in use, before putting on or taking off parts, and before cleaning.
7. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions or is dropped or has been damaged in any manner. Return appliance to an authorized Panasonic service center for examination, repair, or electrical or mechanical adjustment.
8. The use of attachments not recommended or sold by the manufacturer may cause fire, electric shock, damage or injuries.
9. Do not use outdoors.
10. Do not let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces.
11. Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
12. Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot contents or liquids.
13. To disconnect, turn any control to “off”, then grip plug and pull from wall outlet.
    Never pull on cord.
14. Do not touch moving parts.
15. Do not use appliance for other than intended use.
16. The unit may vibrate or move during the kneading process. Do NOT place the unit near the edge of a countertop. Place the unit on a flat, stable surface where movement of the unit will not cause it to fall off the countertop. (See P.6)
17. Do not allow anything to rest on power cord. Do not plug in cord where persons may walk on or trip over it.
18. This appliance is not intended for commercial use. It is for household use only.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

Warning:

A. A short power-supply cord is provided to reduce the risk resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord.
B. Extension cords are available and may be used if care is exercised in their use.
C. If extension cord is used:
   (1) the marked electrical rating of the extension cord should be at least as great as the electrical rating of the appliance, and
   (2) the longer cord should be arranged so that it will not drape over the countertop or tabletop where it can be pulled on by children or tripped over unintentionally.
D. This appliance has a polarized plug (one blade is wider than the other). As a safety feature, this plug will fit in a polarized outlet only one way. If the plug does not fit fully in the outlet, reverse the plug. If it still does not fit, contact a qualified electrician.
   Do not attempt to defeat this safety feature.

PRÉCAUTIONS IMPORTANTES

Quand vous utilisez des appareils électriques, prenez toujours des mesures de sécurité, en particulier ce qui suit:

1. LISEZ TOUTES LES NOTICES AVANT UTILISATION.
2. Respectez tous les avertissements et instructions marqués sur le produit.
3. Ne touchez jamais les surfaces chaudes. Utilisez des gants de cuisine quand vous manipulez des matériaux chauds, et laissez les parties en métal refroidir avant de les nettoyer ou de les démonter.
4. Pour éviter tout choc électrique, ne plongez jamais la machine, son cordon ou sa fiche électrique dans de l'eau ou autre liquide. Utilisez une éponge douce et un détergent doux pour nettoyer l'intérieur du moule à pain ou le bras pétrisseur. Le coffret de la machine peut être nettoyé avec un chiffon humecté d'eau légèrement savonneuse.
5. Une surveillance attentive est nécessaire quand un appareil est utilisé par des enfants ou près d'enfants.
6. Débranchez cette machine de la prise électrique quand vous ne l'utilisez pas, avant de monter ou déposer des pièces, et avant de la nettoyer.
7. Ne pas utiliser un appareil électrique dont la fiche ou le cordon électrique est endommagé, ou après un fonctionnement défectueux, une chute ou un dégât de l'appareil, quel qu'il soit. L'appareil doit être retourné à un centre de service après-vente Panasonic autorisé pour une inspection, une réparation, ou un réglage électrique ou mécanique.
8. L'utilisation d'un accessoire ni recommandé ni vendu par le fabricant peut être la cause d'un incendie, d'un choc électrique, de dégâts ou de blessures.
9. L'appareil ne doit pas être utilisé en extérieur.
10. Ne laissez pas le cordon électrique pendre sur le bord de la table ou toucher une surface brûlante.
11. Ne posez pas la machine sur ou près d'un brûleur à gaz ou électrique, ou dans un four chaud.
12. Faites extrêmement attention quand vous déplacez un appareil qui contient des solides ou des liquides brûlants.
13. Pour débrancher la machine, éteignez-la d'abord, puis tirez sur la fiche électrique pour la débrancher de la prise murale. Ne tirez jamais sur le cordon proprement dit.
14. Ne touchez pas les pièces en mouvement.
15. N'utilisez pas un appareil électrique pour une utilisation autre que celle prévue.
16. La machine peut vibrer ou bouger pendant le pétrissage. Ne PAS placer la machine près du bord d'un comptoir. Posez la machine sur une surface plane et stable, d'où elle ne risque pas de tomber à cause de ses mouvements. (Voir P. 31)
17. Aucun objet ne doit être posé sur le cordon électrique. Ne faites pas passer le cordon électrique dans un endroit où des gens pourraient marcher dessus ou se prendre les pieds dedans.
18. Cette machine n'est pas prévue pour une utilisation commerciale, mais destinée aux particuliers.

CONSERVEZ CETTE NOTICE

Avertissement:

A. Le cordon électrique fourni est court pour éviter que des personnes se prennent les pieds dedans ou trébuchent.
B. Des rallonges sont disponibles et peuvent être utilisées, mais avec précaution.
C. Si une rallonge est utilisée:
   (1) Les caractéristiques électriques de la rallonge doivent être égales ou supérieures à celles de la machine, et
   (2) Le plus long cordon doit être disposé de manière qu'il ne passe pas sur un comptoir ou une table accessible à des enfants, ou à un endroit où il pourrait faire trébucher une personne qui passe.
D. Cette machine présente une fiche polarisée (une lame est plus large que l'autre). Par mesure de sécurité, cette fiche ne se branche sur une prise polarisée que dans un sens. Si la fiche n'entre pas dans la prise, tournez-la. Si elle n'entre toujours pas, contactez un électricien qualifié. N'essayez pas d'aller à l'encontre de ce mécanisme de sécurité.

Safety Instructions

In order to prevent accidents or injuries to the user, other people, and damage to property, please follow the instructions below.

■ **The following chart indicates the degree of damage caused by improper operation.**

 **Warning:** Indicates serious injury or death	 **Caution:** Indicates risk of injury or property damage if the appliance was mishandled.

■ **The symbols are classified and explained as follows.**

 This symbol indicates prohibition.	 This symbol indicates requirement that must be followed.

⚠ Warning



- **Do not damage the power cord or power plug.**
- **Do not use the appliance if the power cord or power plug is damaged or the power plug is loosely connected to the power outlet.**
  ➜ If the power cord is damaged, it must be replaced only by qualified, authorized service personnel to avoid hazard.
- **Do not plug or unplug the power cord with wet hands.**
  (It may cause an electric shock.)
- **Do not immerse the appliance in water or splash it with water.**
  (It may cause a short circuit or electric shock.)
- **Do not disassemble, repair or modify this appliance.**
  (It may cause a fire, electric shock or injury.)
  ➜ Contact your nearest authorized servicer. See pages 28, 29.
- **Do not touch, block or cover the steam vent holes during use.**



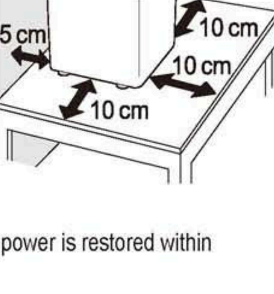
- **This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.**
  (It may cause a burn, injury or electric shock.)
- **Fully insert the power plug.**
- **Clean the power plug regularly.**
  (A soiled power plug may cause insufficient insulation due to the moisture and lint build-up, which may cause a fire.)
- **This product is intended for use only on a 120 V, 60 Hz supply. (Use on a different supply may cause damage to the product that could lead to a fire.)**
  (Plugging other devices into the same outlet may cause electric overheating, which may cause a fire.)
- **Discontinue use the appliance immediately in the unlikely event that this appliance stops working properly.**
  (It may cause smoking, fire or electric shock.)
  Examples: for abnormal or breaking down
  - The power plug and/or the power cord become abnormally hot.
  - The power cord is damaged or power failure.
  - The main body is deformed or is abnormally hot.
  - The appliance makes abnormal turning noise during use.
  ➜ Unplug the appliance immediately and contact your nearest authorized servicer. See pages 28, 29.

Safety Instructions

⚠ Caution



- **Do not touch hot area such as bread pan, main body, heating element or inside of lid while the appliance is in use or soon after use.**
  ➜ To avoid burns, always use oven mitts when removing the bread pan or the finished bread.
  (Do not use wet oven mitts) Also take care when removing the kneading blade. Be careful when removing the kneading blade if hot.
- **Do not use the appliance on following places.**
  - Do not use the appliance outdoors, in the immediate vicinity of heat sources or in rooms of high humidity.
  - Position the breadmaker on a firm, dry, clean, flat heatproof worktop at least 10 cm (4 inches) from the edge of the worktop.
  - Do not place on unstable surfaces on electrical appliances such as a refrigerator, on materials such as tablecloths or on carpet, etc.
  - During baking the unit heats up. The breadmaker should be placed at least 5 cm (2 inches) from adjacent walls and other objects.



- **Do not allow the power cord to hang over the edge of the worktop or touch a hot surface.**
- **Do not remove the bread pan or unplug the breadmaker during its operation.**
  (If the program is stopped midway, operation will discontinue unless the breadmaker is restarted or the power is restored within 10 minutes.)



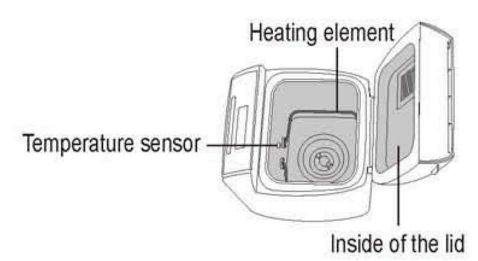
- **Allow the appliance to cool down before cleaning it.**
- **Be sure to grasp the power plug when unplugging the unit.**
  (It may cause a fire due to an electric shock and short circuit.)
- **Unplug the power plug when the appliance is not in use.**
  (It may cause a fire due to an electric shock or leak.)
- **Always keep the inside of the unit and the bread pan clean to ensure proper performance.**
  (To ensure programs work successfully)
- **This product is only intended to be used to make bread, dough and cakes as detailed in these instructions.**
- **It is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote control system.**

Important Information

- Do not place dishcloths etc. on the appliance.
  It may cause a malfunction or it may deform.



- Do not use excessive force on the parts below.
  It may cause a malfunction or it may deform.



List of Bread Types and Baking Options

■ Function Availability and Time Required

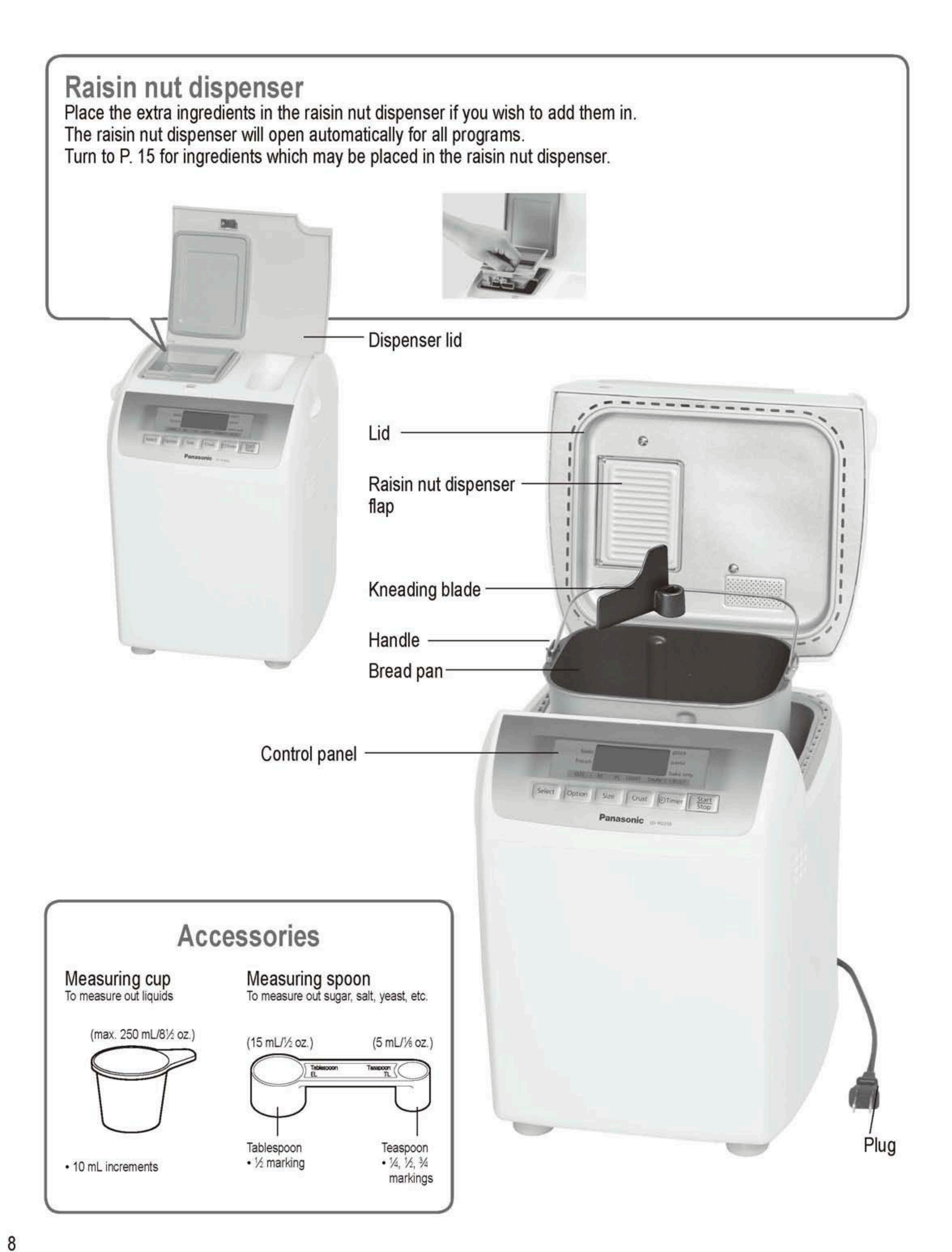
• Time required for each process will differ according to room temperature.

	Options				Processes				
Bread mode	Baking option	Size	Crust	Timer	**REST**	**KNEAD**	**RISE**	**BAKE**	Total
basic Makes bread with bread flour and all-purpose flour, etc.	BAKE	●	●	●	25 min–60 min	15–30 min	1 hr 50 min–2 hr 20 min	50 min	4 hours
	BAKE RAPID	●	●	—	—	15–20 min	approx 1 hour	35 min–40 min	1 hr 55 min
	DOUGH	—	—	—	25 min–50 min	15–30 min	1 hr 10 min–1 hr 30 min	—	2 hr 20 min
french Makes bread with bread flour and all-purpose flour for a crispy crust and texture.	BAKE	—	—	●	40 min–2 hr 5 min	10–20 min	2 hr 45 min–4 hr 10 min	55 min	6 hours
	DOUGH	—	—	—	40 min–1 hr 45 min	10–20 min	1 hr 35 min–2 hr 40 min	—	3 hr 35 min
pizza Makes pizza dough.	DOUGH	—	—	—	(KNEAD) 10 min–15 min	(RISE) 10–15 min	(KNEAD) approx 10 min	(RISE) approx 10 min	45 min
pasta Makes pasta dough.	DOUGH	—	—	—	—	20 min	—	—	—
bake only Makes teabreads and cakes.	BAKE	—	—	—	—	—	—	30 min–1 hr 30 min	30 min–1 hr 30 min

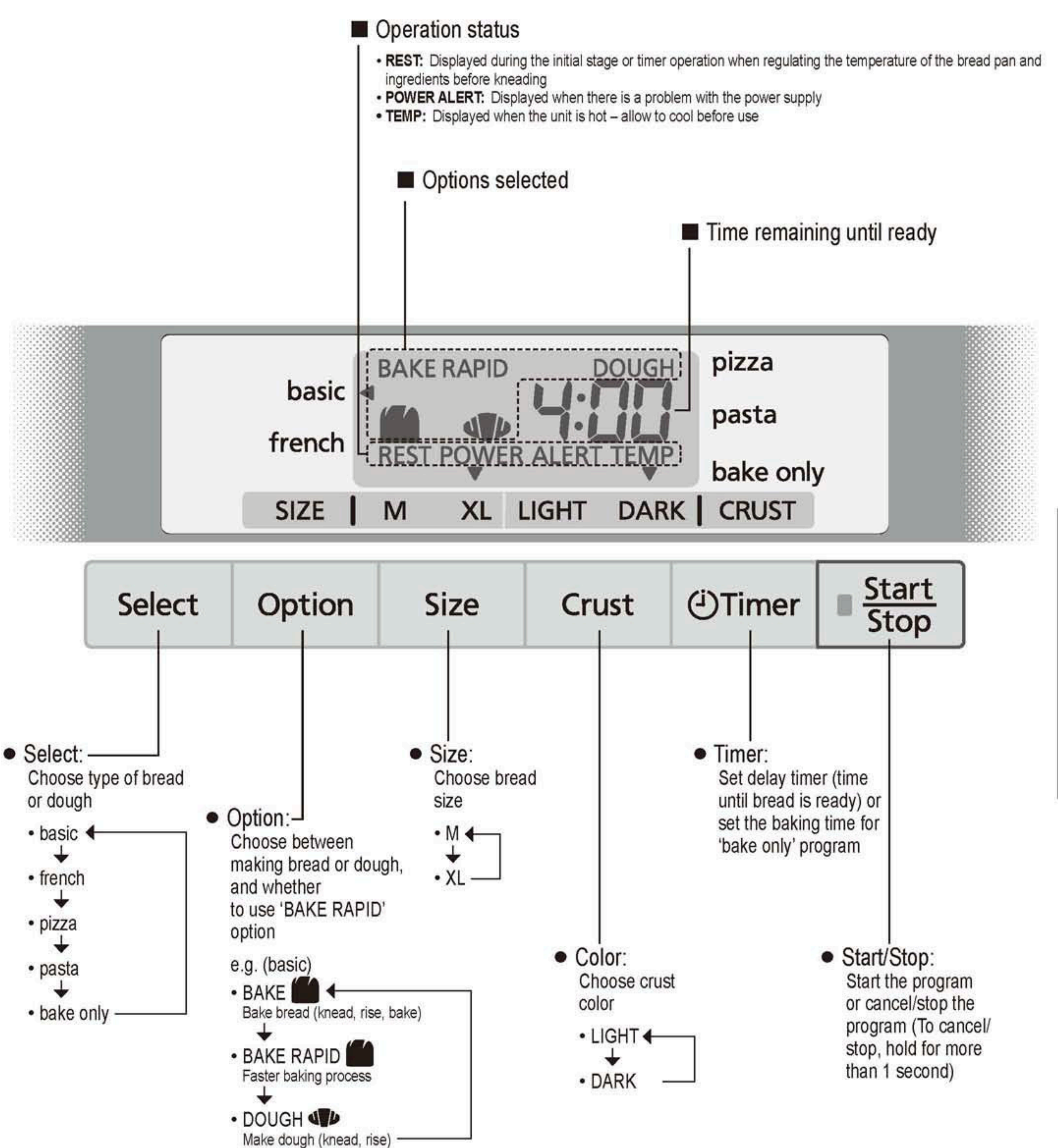
English

Accessories/Parts Identification

Main Unit



Control Panel



* This picture shows all words and symbols, but during operation only relevant ones will be displayed.

Bread-making Ingredients

Flour

Main ingredient of bread, produces gluten. (helps the bread to rise, gives it a firm texture)

- Use bread flour and all-purpose flour. Do not use soft or plain flour.
- Flour must be weighed on scales.

Bread flour and all-purpose flour are milled from hard wheat and have a high content of protein which is necessary for the development of gluten. Carbon dioxide produced during fermentation is trapped within the elastic network of gluten, thus making the dough rise.

White flour

Made by grinding wheat kernel, excluding bran and germ. The best kind of flour for baking bread is a flour marked "for bread baking". Using bread flour, instead of all-purpose flour, will produce a much better quality bread loaf.

- Do not use plain or self-raising flour as a substitute for bread flour.

Whole wheat flour

Made by grinding entire wheat kernel, including bran and germ. Makes very healthy bread. This bread is lower in height and heavier than bread baked with white flour.

Dairy Products

Add flavour and nutritional value.

- If you use milk instead of water, the nutritional value of the bread will be higher, but do not use in timer setting as it may not keep fresh overnight.
  ➜ Reduce the amount of water proportionally to the amount of milk.



Dry Yeast

Enables the bread to rise.

- Be sure to use dry yeast that does not require pre-fermentation (do not use fresh yeast or dry yeast requiring fermentation before using)
- Yeast which has 'instant yeast' or 'rapid rise yeast' written on the packet is recommended.
- When using yeast from sachets, seal the sachet again immediately after use, and keep in the fridge. (Use within the manufacturer's recommended time)

Water

- Use plain tap water.
- Use tepid water if using 'BAKE RAPID' option setting in a cold room.
- Use chilled water if using 'french' program/setting in a hot room.
- Always measure out liquids using the measuring cup provided.

Salt

Improves the flavour and strengthens gluten to help the bread rise.

- The bread may lose size/flavour if measuring is inaccurate.

Fat

Adds flavour and softness to the bread.

- Using butter or margarine is recommended.

Sugar (granulated sugar, brown sugar, honey, treacle etc)

Food for the yeast, sweetens and adds flavour to the bread, changes the color of the crust.

- Use less sugar if using raisins or other fruits, which contain fructose.

If using a bread mix...

■ Bread mixes including yeast

① Place the mix in the bread pan, then add water. (Follow instructions on the packet for the quantity of water)

② Select the 'basic' – 'BAKE RAPID' setting, choose a size according to the volume of the mix, and start the baking.
  • 600 g/21.2 oz. – XL • 400 g/14.1 oz. – M

- With some mixes, it is not clear how much yeast is included, so some trial and error may be required to obtain better results.

■ Bread mix with separate yeast sachet

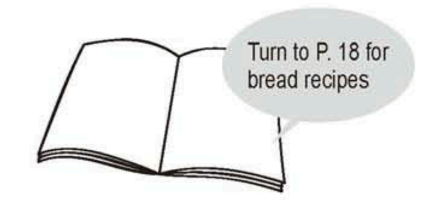
① First place the yeast in the bread pan, then the bread mix, then the water.

② Set the machine on 'basic' program and start the baking.

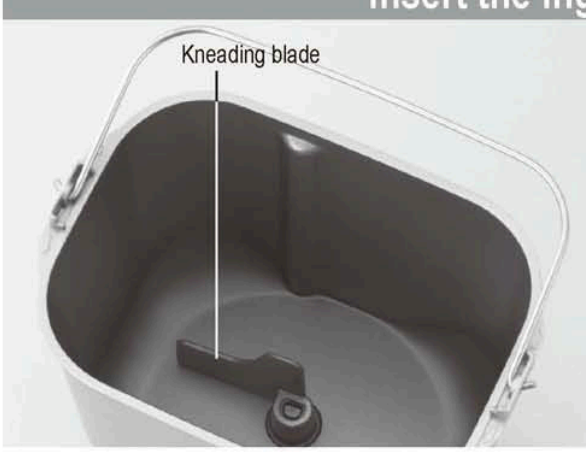
■ You can make your bread taste better by adding other ingredients:

Eggs	Improve the nutritional value and coloring of the bread. (Water amount must be reduced proportionally) Beat eggs when adding them.
Bran	Increases the bread's fibre content. • Use max. 75 mL (5 tbsp).
Wheat germ	Gives the bread a nuttier flavour. • Use max. 60 mL (4 tbsp).
Spices	Enhance the flavour of the bread. • Only use a small amount (1-2 tbsp).

Baking bread

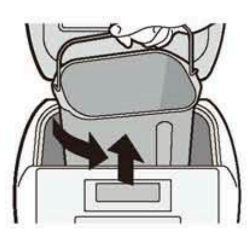


Insert the ingredients in the bread pan

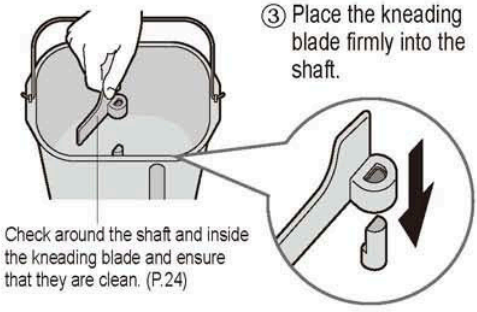




1 Remove the bread pan and set the kneading blade



① Twist the bread pan counter-clockwise.
② Remove the bread pan.



③ Place the kneading blade firmly into the shaft.

Check around the shaft and inside the kneading blade and ensure that they are clean. (P.24)

• The blade fits loosely into place, but it must touch the bottom of the bread pan.

Baking bread with added ingredients (P. 15)



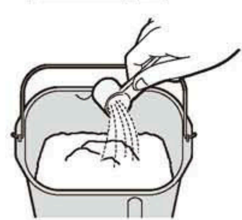
Clean and dry beforehand

① Open the raisin nut dispenser lid.
② Insert the ingredients inside.
③ Close the lid.

2 Insert the measured ingredients in the bread pan



① Insert the dry yeast at the bottom (so that it does not touch the liquid later).



② Cover the yeast with all the dry ingredients (flour, sugar, salt, etc.)
  • Flour must be weighed on scales.

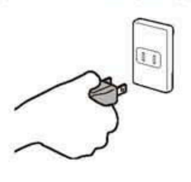


③ Pour in the water and any other liquids.



④ Wipe off any moisture and flour from the outside of the bread pan.
⑤ Place the bread pan inside the breadmaker by turning it slightly clockwise. Fold the handle down.
⑥ Close the lid.
  • Don't open the lid until bread is complete (affects bread quality).

3 Plug the breadmaker into a 120 V outlet

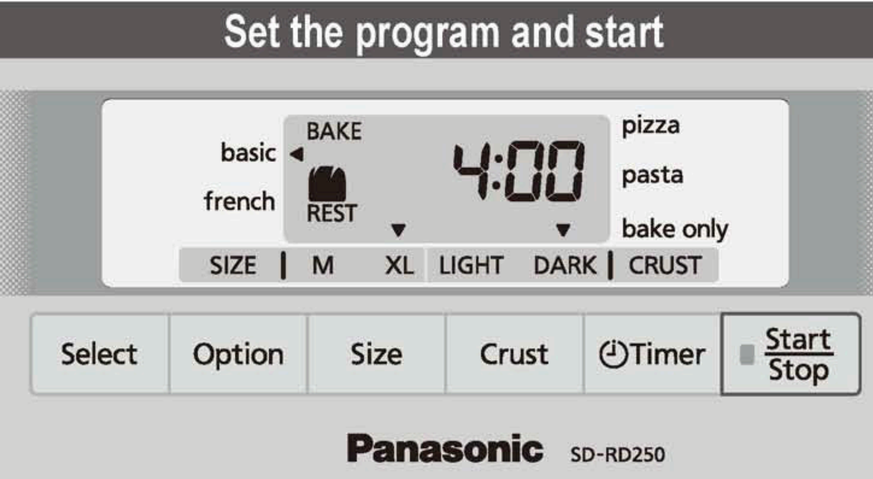




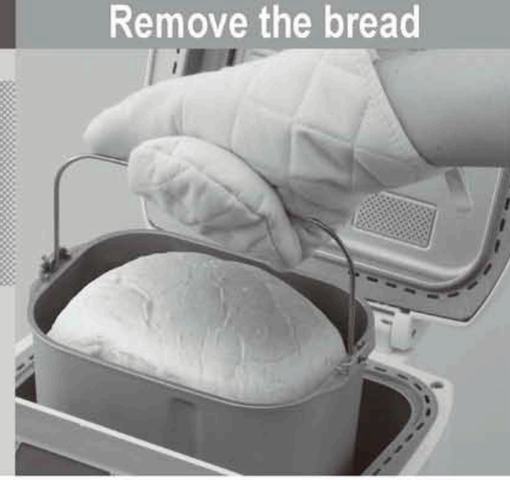
Caution:

To prevent electric shock, be sure your hands are dry.

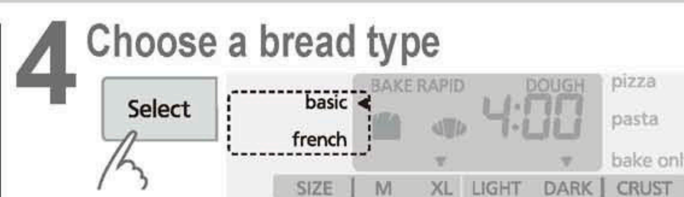
Set the program and start



Remove the bread



4 Choose a bread type



5 Choose a baking option



- See P.7 for availability of size and crust.

6 Choose a size ➜ Size

M XL

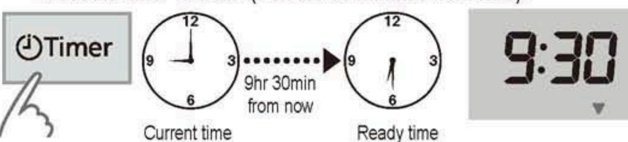
7 Choose a crust ➜ Crust

LIGHT DARK

■ To set the timer ➜

e.g. It is 9:00 PM now, and you want the bread to be ready at 6:30 the next morning.

➜ Set the timer to '9:30' (9 hours 30 minutes from now).



• Pressing the button once will advance the timer by 10 minutes up to 13 hours (hold to advance more quickly).

8 Press 'Start' button



Estimated time until the selected program is complete

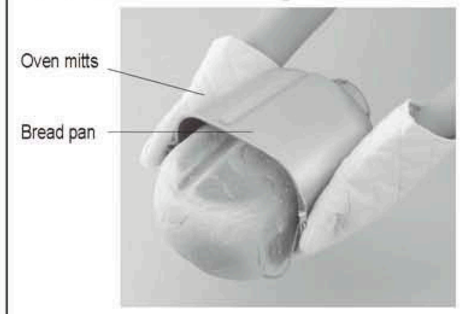
- When 'Start' is first pressed, 'basic/BAKE' program will start.

9 Turn off the power

when the bread is ready (machine beeps 8 times)



10 Remove the bread immediately,



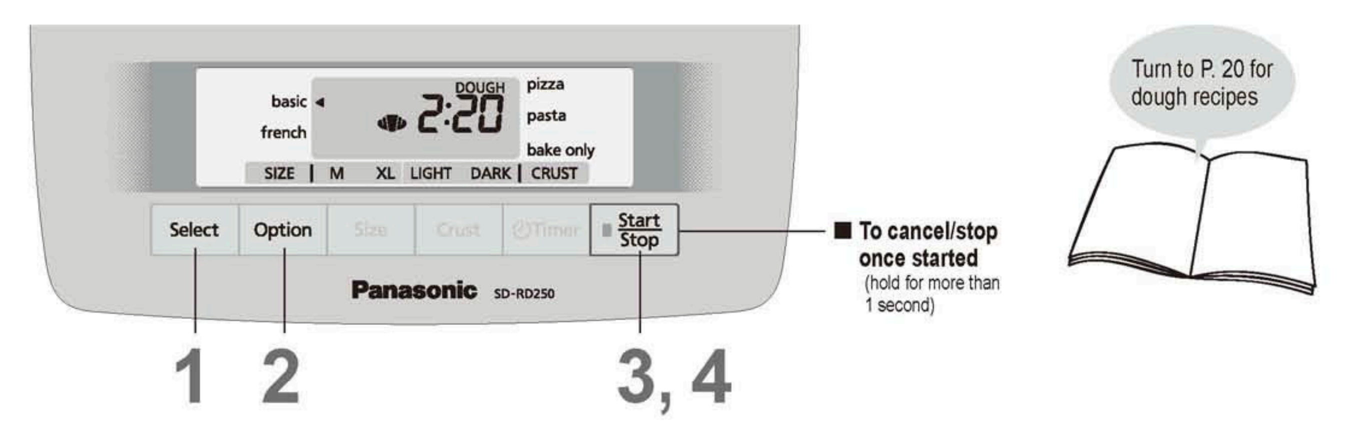
allow to cool, for example, on a wire rack

11 Unplug (holding the plug) after use

- If you do not press 'Stop' and remove the bread from the unit to cool it, the breadmaker will proceed to keep it warm to reduce condensation of steam within the loaf.
- This will accelerate the browning of the crust, therefore, upon completion of baking, switch off the unit and remove the bread immediately from the unit to cool it.
- If you leave the bread to cool down in the bread pan, it will cause condensation. Therefore, cool on a wire rack to ensure a better quality loaf.

English

Making Dough

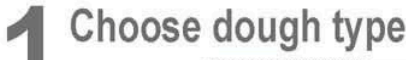


Turn to P. 20 for dough recipes

Preparations (P. 12)

① Place the kneading blade into the bread pan.
② Insert the ingredients in the bread pan in the order listed in the recipe.
③ Set the bread pan into the main unit, and plug the breadmaker into the outlet.

1 Choose dough type




- Timer is not available on Dough option.
- You can select between 'basic', 'french' and 'pizza' dough types.

2 Select 'DOUGH'

(When 'pizza' was chosen, go to step 3.)



- If you would like to add extra ingredients to your dough (P. 15), insert in the raisin nut dispenser or the bread pan.

3 Start the machine



Estimated time until the selected program is complete

- For programs other than 'pizza', a 'REST' process will begin immediately after starting, followed by 'kneading' and 'rising'.
- The ingredients in the raisin nut dispenser are automatically inserted during the kneading process.
- Shape the finished dough and allow it to rise until doubled in size according to the recipe, then bake in the oven.

4 Press 'Stop' and remove dough

when machine beeps 8 times

When adding extra ingredients...

Adding extra ingredients to bread or dough

You can mix your favourite ingredients into the dough to make all kinds of flavoured breads.

Simply insert the extra ingredients in the raisin nut dispenser or the bread pan before start.
We recommend selecting crust color 'DARK' to get better baking results when ingredients are added on 'BAKE RAPID' option.



Dry ingredients, insoluble ingredients

➜ Insert the extra ingredients in the raisin nut dispenser.



Dried fruits



- Cut up roughly into approx. 5 mm (⅕ inch) cubes.
- Sugar-coated ingredients may stick to the raisin nut dispenser and not fall into the bread pan.

Nuts



- Chop finely.
- Nuts impair the effect of gluten, so avoid using too much.

Seeds

- Using large, hard seeds may scratch the coating of the raisin nut dispenser and bread pan.

Herbs

- Use up to 1–2 tbsp of dried herbs. For fresh herbs, follow the instructions in the recipe.

Bacon, salami

- Sometimes oily ingredients may stick to the raisin nut dispenser and not fall into the bread pan.

Moist/viscous ingredients, soluble ingredients*

➜ Insert these ingredients together with the others into the bread pan.



Fresh fruits, fruits pickled in alcohol



- Only use quantities as in the recipe, as the water content of the ingredients will affect your bread.

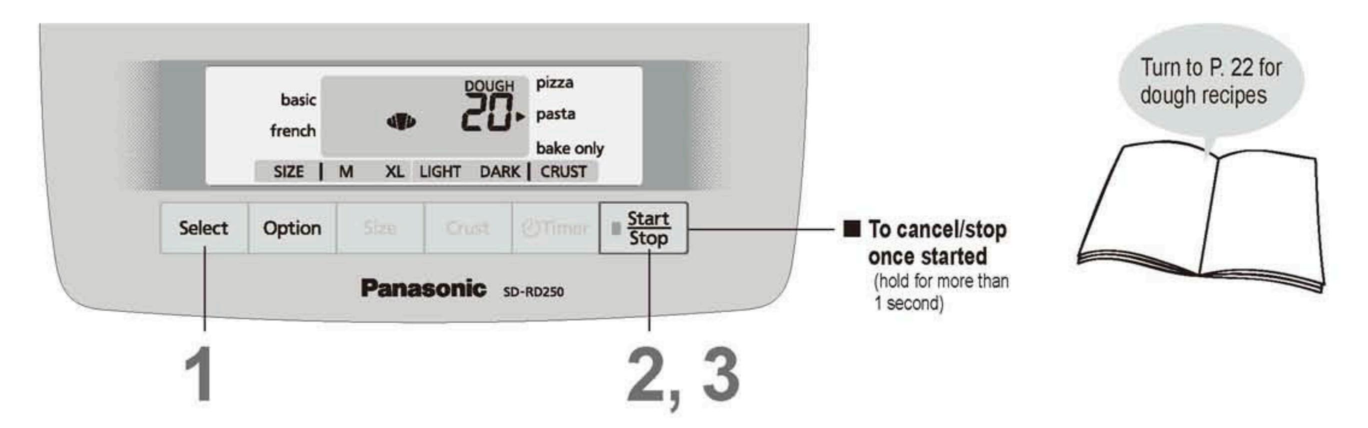
Cheese, chocolate

* These ingredients cannot be inserted in the raisin nut dispenser as they will stick to the dispenser and not fall into the bread pan.

• Follow the recipe for the quantities for each ingredient.

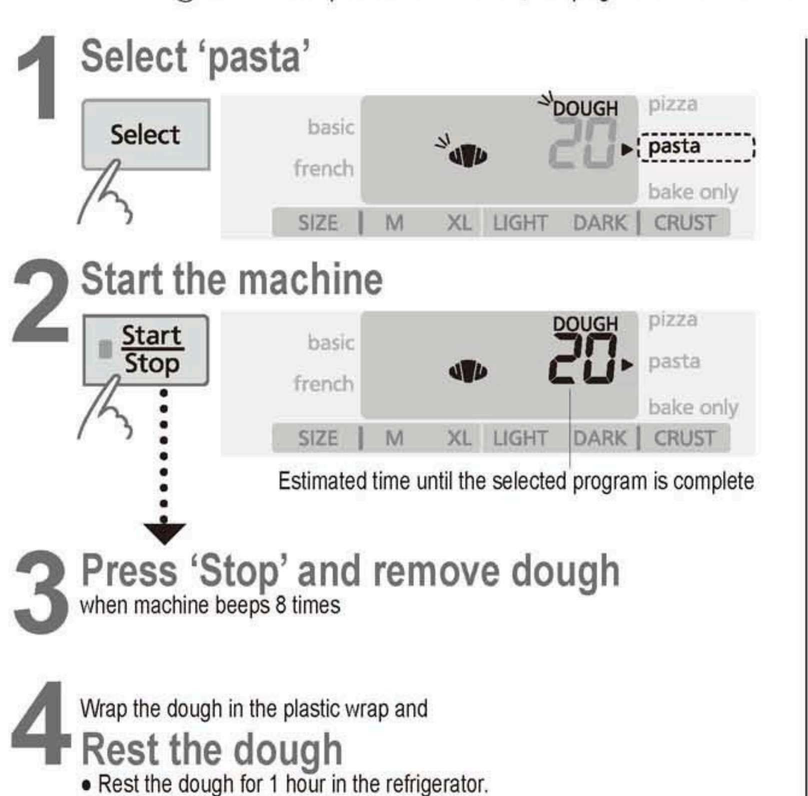
English

Making Pasta



Preparations (P. 12)

① Place the kneading blade into the bread pan.
② Insert the ingredients in the bread pan in the order listed in the recipe.
③ Set the bread pan into the main unit, and plug the breadmaker into the outlet.



1 Select 'pasta'

2 Start the machine

3 Press 'Stop' and remove dough

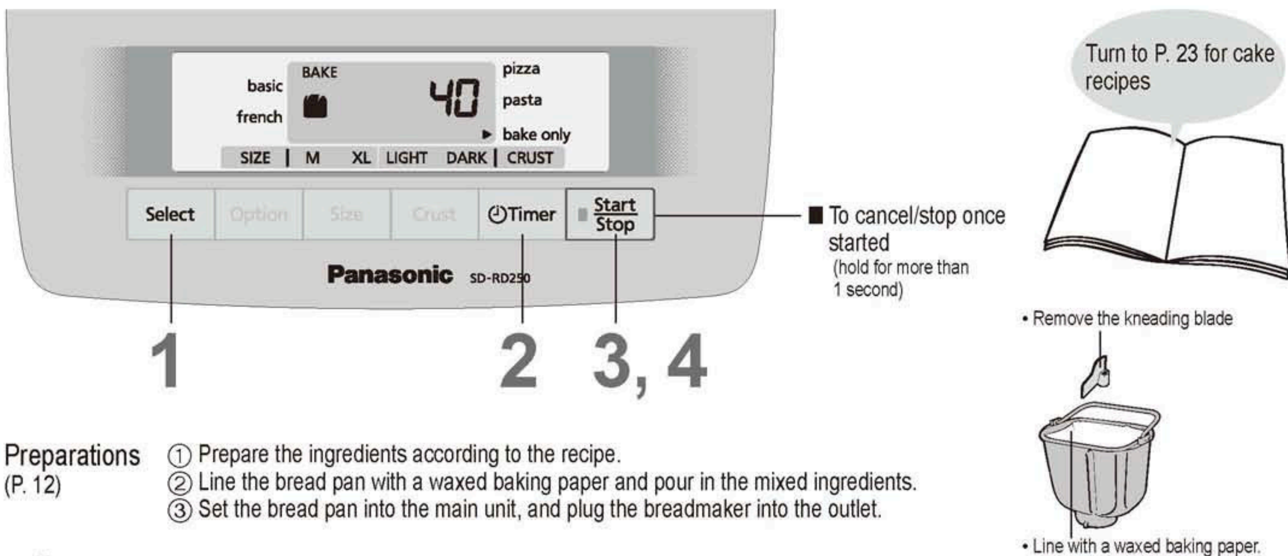
when machine beeps 8 times

4 Rest the dough

Wrap the dough in the plastic wrap and
Rest the dough

- Rest the dough for 1 hour in the refrigerator.

Baking Cakes



• Line with a waxed baking paper. (Cake or teabread will burn if directly touches the bread pan.)

Preparations (P. 12)

① Prepare the ingredients according to the recipe.
② Line the bread pan with a waxed baking paper and pour in the mixed ingredients.
③ Set the bread pan into the main unit, and plug the breadmaker into the outlet.

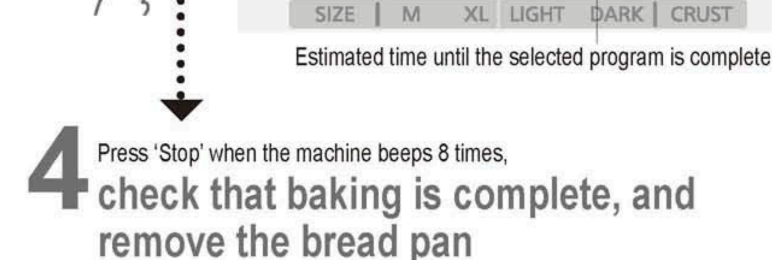
1 Select 'bake only'

2 Set the baking time



• You cannot use the timer function for 'bake only'. (This key only sets the duration of the baking time.)

3 Start the machine



Estimated time until the selected program is complete

4 Press 'Stop' when the machine beeps 8 times, check that baking is complete, and remove the bread pan

■ If baking is not complete ➜ Repeat steps 1–3
(The total baking time, including any additional baking, must be within 90 minutes)

Be careful!
It's hot!

• To check whether baking is complete, insert a skewer into the center of the cake or tea bread – it is ready if there is no mixture stuck to the skewer when you remove it.

English

Recipes

- For 'BAKE RAPID' option: Add extra ¾ tsp of dry yeast and only XL size add extra 20 mL (¾ oz.) of water or other liquid on top of that.
- C = cup(s), tsp = teaspoon(s), tbsp = tablespoon(s)

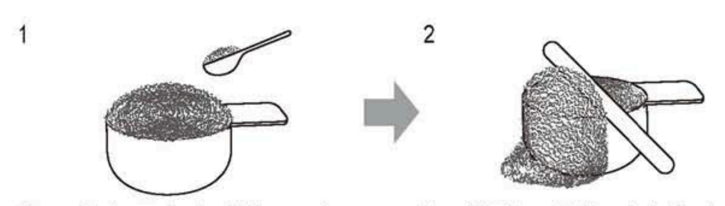
Measure the ingredients accurately.

Accurate measurement is essential in achieving good baking results. Weighing the ingredients would be more accurate than measuring them in cups. This is why in this book's recipes, many ingredients are given in weight as well as in cup/spoon measurements.

The only ingredients that may be appropriate in measuring by volume, that is, by cups and spoons, are liquids and very small quantities of dry ingredients, such as the yeast and spices. These are difficult to weigh by a kitchen scale. Even in such instances, measure the amount accurately by scooping the ingredients in the measuring cup or the spoon of the desired size until the measure is more than full.

Level the top with the straight edge of a metal spatula to remove the excess. Do not tap the bottom of the cup or spoon on the table to hold another scoop.

Correct way to use a measuring cup. (Use store-bought measuring cup for flour.)



1. Scoop the ingredient until the cup is more than full.
2. Level the top with the straight edge of a metal spatula to remove the excess.

Bread

[basic]

Basic White Bread
select basic, BAKE option

	XL	M
Dry yeast	1¼ tsp	1 tsp
Bread flour	620 g/21¾ oz. (4 7/16 C)	420 g/14¾ oz. (3 C)
Salt	2 tsp	1½ tsp
Dry milk	3 tbsp	2 tbsp
Butter	2½ tbsp	1½ tbsp
Sugar	1½ tbsp	1 tbsp
Water	400 mL/13½ oz./1 11/16 C	280 mL/9½ oz./1 3/16 C

( ): measurements not as precise as weight measurements.

Basic White Rapid Bread
select basic, BAKE RAPID option

	XL	M
Dry yeast	2 tsp	1¾ tsp
Bread flour	620 g/21¾ oz. (4 7/16 C)	420 g/14¾ oz. (3 C)
Salt	2 tsp	1½ tsp
Dry milk	3 tbsp	2 tbsp
Butter	2½ tbsp	1½ tbsp
Sugar	1½ tbsp	1 tbsp
Water	420 mL/14 oz./1¾ C	290 mL/9¾ oz./1 3/16 C

( ): measurements not as precise as weight measurements.

Basic Raisin Bread
select basic, BAKE option

	XL	M
Dry yeast	1¼ tsp	1 tsp
Bread flour	620 g/21¾ oz. (4 7/16 C)	420 g/14¾ oz. (3 C)
Salt	2 tsp	1½ tsp
Dry milk	3 tbsp	2 tbsp
Butter	2½ tbsp	1½ tbsp
Sugar	1½ tbsp	1 tbsp
Cinnamon	1½ tsp	1 tsp
Water	400 mL/13½ oz./1 11/16 C	290 mL/9¾ oz./1 3/16 C
*Raisin	125 g/4.4 oz.	85 g/3 oz.

( ): measurements not as precise as weight measurements.

- If you find that the raisins do not get mixed into the dough but remain burnt on the surface of the loaf and then come off after being baked, add 1–2 tablespoons of water to make the dough softer the next time.

Carrot Spice Bread
select basic, BAKE/BAKE RAPID option

	XL	M
Dry yeast	1¼ tsp	1 tsp
Bread flour	620 g/21¾ oz. (4 7/16 C)	420 g/14¾ oz. (3 C)
Salt	2 tsp	1½ tsp
Dry milk	3 tbsp	2 tbsp
Butter	2½ tbsp	1½ tbsp
Carrot, grated	55 g (¼ C)	2 tbsp
Allspice	4 tsp	2 tsp
Honey	1½ tbsp	1 tbsp
Water	360 mL/12 oz./1½ C	250 mL/8½ oz./1 1/16 C

( ): measurements not as precise as weight measurements.

Cranberry Bread
select basic, BAKE/BAKE RAPID option

	XL	M
Dry yeast	1¼ tsp	1 tsp
Bread flour	620 g/21¾ oz. (4 7/16 C)	420 g/14¾ oz. (3 C)
Salt	2 tsp	1½ tsp
Dry milk	3 tbsp	2 tbsp
Butter	2½ tbsp	1½ tbsp
Sugar	1½ tbsp	1 tbsp
Cranberry juice	180 mL/6 oz./¾ C	120 mL/4 oz./½ C
Water	220 mL/7½ oz./15/16 C	160 mL/5½ oz./11/16 C

( ): measurements not as precise as weight measurements.

Spicy Cheese
select basic, BAKE/BAKE RAPID option

	XL	M
Dry yeast	1¼ tsp	1 tsp
Bread flour	620 g/21¾ oz. (4 7/16 C)	420 g/14¾ oz. (3 C)
Salt	2 tsp	1½ tsp
Dry milk	3 tbsp	2 tbsp
Sugar	1½ tbsp	1 tbsp
Dry mustard	2 tsp	1 tsp
Black pepper	½ tsp	¼ tsp
Butter	2½ tbsp	1½ tbsp
Provolone cheese, chopped	60 g (3/8 C)	30 g (3/16 C)
Worcester sauce	2 tbsp	1 tbsp
Water	400 mL/13½ oz./1 11/16 C	280 mL/9½ oz./1 3/16 C

( ): measurements not as precise as weight measurements.

- For addition of ingredients with*, follow programming instructions on P.15.

Bread

Fruit Nut Bran Bread
select basic, BAKE/BAKE RAPID option

	XL	M
Dry yeast	1¼ tsp	1 tsp
Bread flour	620 g/21¾ oz. (4 7/16 C)	420 g/14¾ oz. (3 C)
Salt	2 tsp	1½ tsp
Dry milk	3 tbsp	2 tbsp
Butter	2½ tbsp	1½ tbsp
Sugar	1½ tbsp	1 tbsp
Bran Flakes	20 g (¼ C)	10 g (⅛ C)
Sliced Almonds	30 g (⅜ C)	20 g (¼ C)
Water	400 mL/13½ oz./1 11/16 C	290 mL/9¾ oz./1 3/16 C
*Dried fruit bits	100 g/3½ oz.	55 g/2 oz.

( ): measurements not as precise as weight measurements.

Milk Bread
select basic, BAKE/BAKE RAPID option

	XL	M
Dry yeast	1¼ tsp	1 tsp
Bread flour	620 g/21¾ oz. (4 7/16 C)	420 g/14¾ oz. (3 C)
Salt	2 tsp	1½ tsp
Dry milk	3 tbsp	2 tbsp
Butter	2½ tbsp	1½ tbsp
Sugar	1½ tbsp	1 tbsp
Milk	400 mL/13½ oz./1 11/16 C	280 mL/9½ oz./1 3/16 C

( ): measurements not as precise as weight measurements.

Pepperoni & Cheese Bread
select basic, BAKE/BAKE RAPID option

	XL	M
Dry yeast	1¼ tsp	1 tsp
Bread flour	620 g/21¾ oz. (4 7/16 C)	420 g/14¾ oz. (3 C)
Salt	2 tsp	1½ tsp
Dry milk	3 tbsp	2 tbsp
Sugar	1½ tbsp	1 tbsp
Pepperoni, finely chopped	110 g/4 oz.	55 g/2 oz.
Provolone cheese, chopped	60 g (⅜ C)	20 g (⅛ C)
Parmesan cheese, grated	18 g (3/16 C)	6 g (1/16 C)
Garlic powder	½ tsp	¼ tsp
Onion powder	½ tsp	¼ tsp
Oregano	¼ tsp	¼ tsp
Olive oil	1 tbsp	1 tsp
Water	400 mL/13½ oz./1 11/16 C	280 mL/9½ oz./1 3/16 C

( ): measurements not as precise as weight measurements.

Zucchini
select basic, BAKE/BAKE RAPID option

	XL	M
Dry yeast	1¼ tsp	1 tsp
Bread flour	620 g/21¾ oz. (4 7/16 C)	420 g/14¾ oz. (3 C)
Salt	2 tsp	1½ tsp
Dry milk	3 tbsp	2 tbsp
Sugar	1½ tbsp	1 tbsp
Cinnamon	2 tsp	1 tsp
Cloves powder	1 tsp	¼ tsp
Butter	2½ tbsp	1½ tbsp
Zucchini, grated	65 g (5/16 C)	40 g (3/16 C)
Water	360 mL/12 oz./1½ C	260 mL/8¾ oz./1 1/16 C
*Walnut, finely chopped	30 g/1 oz.	20 g/0.7 oz.

( ): measurements not as precise as weight measurements.

30% Whole Wheat Bread
select basic, BAKE option

	XL	M
Dry yeast	1¼ tsp	1 tsp
Whole wheat flour	180 g/6¼ oz. (1¼ C)	125 g/4¼ oz. (⅞ C)
Bread flour	430 g/15¼ oz. (3⅛ C)	295 g/10½ oz. (2⅛ C)
Salt	2 tsp	1½ tsp
Dry milk	3 tbsp	2 tbsp
Butter	2½ tbsp	1½ tbsp
Molasses	2 tbsp	1½ tbsp
Water	380 mL/12¾ oz./1 9/16 C	280 mL/9½ oz./1 3/16 C

( ): measurements not as precise as weight measurements.

30% Whole Wheat Honey Walnut Bread
select basic, BAKE option

	XL	M
Dry yeast	1¼ tsp	1 tsp
Whole wheat flour	180 g/6¼ oz. (1¼ C)	125 g/4¼ oz. (⅞ C)
Bread flour	430 g/15¼ oz. (3⅛ C)	295 g/10½ oz. (2⅛ C)
Salt	2 tsp	1½ tsp
Dry milk	3 tbsp	2 tbsp
Butter	2½ tbsp	1½ tbsp
Honey	2 tbsp	1½ tbsp
Water	380 mL/12¾ oz./1 9/16 C	280 mL/9½ oz./1 3/16 C
*Walnut, finely chopped	50 g/1.7 oz.	25 g/0.8 oz.

( ): measurements not as precise as weight measurements.

30% Whole Wheat Raisin & Apricot Bread
select basic, BAKE option

	XL	M
Dry yeast	1¼ tsp	1 tsp
Whole wheat flour	180 g/6¼ oz. (1¼ C)	125 g/4¼ oz. (⅞ C)
Bread flour	430 g/15¼ oz. (3⅛ C)	295 g/10½ oz. (2⅛ C)
Salt	2 tsp	1½ tsp
Dry milk	3 tbsp	2 tbsp
Butter	2½ tbsp	1½ tbsp
Molasses	2 tbsp	1½ tbsp
Water	380 mL/12¾ oz./1 9/16 C	280 mL/9½ oz./1 3/16 C
*Raisin	60 g/2.2 oz.	40 g/1.5 oz.
*Dried apricot (diced)	60 g/2.2 oz.	40 g/1.5 oz.

( ): measurements not as precise as weight measurements.

- If you find that the raisins do not get mixed into the dough but remain burnt on the surface of the loaf and then come off after being baked, add 1–2 tablespoons of water to make the dough softer the next time.

[french]

French Bread
select french, BAKE option

Dry yeast	¾ tsp
Bread flour	420 g/14¾ oz. (3 C)
Salt	1½ tsp
Butter	1 tbsp
Water	310 mL/10½ oz./1 5/16 C

( ): measurements not as precise as weight measurements.

English

- For addition of ingredients with*, follow programming instructions on P.15.

Recipes

• C = cup(s), tsp = teaspoon(s), tbsp = tablespoon(s)

Dough

[basic]

Dinner Roll (Yield 18)
select basic, DOUGH option

Dry yeast	1½ tsp
Bread flour	455 g/16 oz. (3¼ C)
Sugar	50 g (¼ C)
Salt	1½ tsp
Dry milk	3 tbsp
Butter or margarine	3 tbsp
Water	230 mL/7¾ oz./15⁄16 C
Egg, beaten for brushing on top	1
Poppy seeds for sprinkling on top (optional)	¾ tbsp
Sesame seeds for sprinkling on top (optional)	¾ tbsp
Variation: Whole Wheat Dinner Rolls	
Replace 1 cup bread flour with whole wheat flour.	

( ): measurements not as precise as weight measurements.

1 Make the dough according to instructions on P.14.

2 Divide the dough into 18 equal portions. Roll each portion into a ball. Cover with a plastic wrap and rest for 20 minutes.



3 Roll one end of the ball on a lightly floured surface to make a cone.

4 Roll each cone into a wedge shape, approximately 6 mm (¼ inch) thick, using a rolling pin.

5 Starting with the wider end, roll up the wedge loosely towards the narrower end.

6 Place seam side down on a greased baking pan.

7 Spray water on top. Proof at 32°C/90°F for 30–50 minutes or until nearly doubled.



8 Brush rolls with beaten egg, sprinkle with poppy seeds or sesame seeds if desired.

9 Bake in a 175°C/350°F oven for 10–15 minutes or until golden brown.

Croissant (Yield 18)
select basic, DOUGH option

Dry yeast	2 tsp
Bread flour	455 g/16 oz. (3¼ C)
Sugar	2 tbsp
Dry milk	3 tbsp
Salt	1½ tsp
Water	240 mL/8 oz./1 C
Butter or margarine	2 tbsp
Butter or margarine, chilled for folding in the dough	199 g/7 oz.
Egg, beaten for brushing on top	1

( ): measurements not as precise as weight measurements.

1 Make the dough according to instructions on P.14.

2 Place the dough in a greased bowl. Cover it with a plastic wrap. Rest the dough in the refrigerator for 30 minutes.

3 Roll 7 oz. of chilled butter between two sheets of plastic wrap into a 25×18 cm (10×7 inches) rectangle. Place back in the refrigerator Chill at least 1 hour.



4 Roll out the dough on a lightly floured surface into a 30 cm (12 inches) square.

5 Place the rolled out butter over two–thirds of the dough. Fold the third without butter over the center third.



6 Fold the remaining third on top. Seal edges. Rest the dough in the refrigerator for 20–30 minutes.

7 Place the dough at right angles to the previous position in step 5. Roll out into 30 cm (12 inches) square. Fold into thirds. Cover them with a plastic wrap and place into refrigerator for 20–30 minutes.



Fold and roll twice more. Wrap and chill after each rolling. After the final folding, chill several hours or overnight.

8 Roll out the dough and divide into 9 squares. Cut each square into two triangles.

9 Roll up each triangle loosely, starting from the side opposite the point. Curve ends.



10 Place seam side down on a greased baking pan. Spray water on top. Proof at 32°C/90°F for 30–50 minutes or until nearly doubled.



11 Brush them with a beaten egg. Bake in a 175°C/350°F oven for 10–15 minutes or until golden brown.

[french]

Baguette (French sticks) (Yield 2)
select french, DOUGH option

Dry yeast	1¼ tsp
Bread flour	420 g/14¾ oz. (3 C)
Sugar	1 tbsp
Salt	1½ tsp
Dry milk	1 tbsp
Butter	1 tbsp
Water	260 mL/8¾ oz./1⅛ C
Poppy seeds for sprinkling on top (optional)	3 tbsp

( ): measurements not as precise as weight measurements.

1 Make the dough according to instructions on P.14.

2 Divide the dough into 2 equal portions. Roll each portion into a ball.

3 Place the dough in a greased bowl. Cover it with a plastic wrap. Rest for about 20 minutes. (Place in the refrigerator during the summer time.)

4 Roll each ball into a rectangle, using a rolling pin.

5 Starting at one short edge, roll the dough up tightly into a thin log, pinching the edges to seal. Taper and round ends.

6 Place on a greased baking pan. Spray water on top. Proof at 32°C/90°F for 60 minutes or until nearly doubled.

7 Brush with water. With a sharp knife, make 3 or 4 diagonal cuts about 6 mm (¼ inch) deep across top of the logs.

8 Sprinkle with poppy seeds if desired.

9 Bake in a 190°C/375°F oven for 25–30 minutes or until golden brown.
If your oven allows for steaming, bake with steam for the first 10 minutes.

[pizza]

Pizza
select pizza
Ingredients: Makes 6 small or 2 large

Dry yeast	1 tsp
Bread flour	475 g/16¾ oz. (3⅜ C)
Milk powder	1 tbsp
Sugar	1¾ tbsp
Salt	1 tsp
Butter	1 tbsp
Water	340 mL/11½ oz./1⅞ C
⅔ cup tomato paste for brushing on top, 3 cups Mozzarella cheese for sprinkling on top	

( ): measurements not as precise as weight measurements.

1 Make the dough according to instructions on P.14.

2 Knead dough on a lightly floured surface until it becomes elastic and springs back when touched.

3 Divide into 6 balls or 2 large balls, and place in warm area for 10 minutes.

4 Shape each ball into a flat circle. Place the circles on a baking pan and prick with a fork.

5 Let rest for 15 minutes at room temperature.

6 Brush each circle with 2 tablespoons tomato paste. Sprinkle with Mozzarella cheese. Top with your favorite topping, such as sliced onions, pepperoni, proscuitto ham, olives.

7 Bake in a preheated 170°C/340°F oven for 15–20 minutes.

Recipes

• C = cup(s), tsp = teaspoon(s), tbsp = tablespoon(s)

Dough

[pizza]

Focaccia

select pizza

Ingredients: Makes 1 large

Dry yeast	2 tsp
Bread flour	475 g/16¾ oz. (3⅜ C)
Milk powder	2 tbsp
Sugar	2 tbsp
Salt	2 tsp
Olive oil	2 tbsp
Water	330 mL/11 oz./1⅜ C
Topping:	
Olive oil	4 tbsp
Fine sea salt	1 tbsp
Dried oregano	2 tsp
Dried basil	2 tsp
(1 cup bread flour, extra for kneading)	
Optional: Olives (canned) 30 g/1 oz. Dry and chop before inserting in the raisin nut dispenser	

( ): measurements not as precise as weight measurements.

1 Make the dough according to instructions on P.14.

2 Knead dough on a lightly floured surface until it becomes elastic and springs back when touched.

3 Shape into a flat circle, place on a baking pan, make holes with the end of a wooden spoon 5 cm (2 inches) apart over the surface of the dough.

4 Cover it with a plastic wrap and let rest in a warm place for 20–25 minutes until almost doubled in size.

5 Brush surface with olive oil, sprinkle with sea salt, oregano and basil.

6 Bake in a preheated 170°C/340°F oven for 26–30 minutes.

[pasta]

Basic Egg Pasta

select pasta

Bread flour	450 g/15¾ oz. (3¼ C)
Eggs	3
*Water combined with the egg	total 260 mL/8¾ oz./1 1/16 C
Salt	1½ tsp
Olive oil	2 tsp
Optional: Black pepper (powder) ½ tsp Insert in the raisin nut dispenser	

*use tepid water when room temperature lower than 20°C/70°F
*mix eggs and water and salt well beforehand

1 Make the dough according to instructions on P.16.

2 Wrap the dough in a plastic wrap and rest for 1 hour in the refrigerator.

3 Lightly floured on the surface of dough, roll out dough to 1 mm (1/16 inch) thickness.

4 Cut it into the width of 3 mm (⅛ inch) or 5 mm (3/16 inch).

5 Boil them in boiling hot water for 3–4 minutes.

6 Drain the pasta, and toss the noodles with your favorite sauce.

Spinach Pasta

select pasta

Bread flour	450 g/15¾ oz. (3¼ C)
Eggs	3
*Water combined with the egg	total 210 mL/7 oz./⅞ C
Salt	1½ tsp
**Spinach paste	3 tbsp
Olive oil	1 tbsp

*use tepid water when room temperature is lower than 20°C/70°F
*mix eggs and water and salt well beforehand
**boiled and mashed

Tomato Pasta

select pasta

Bread flour	450 g/15¾ oz. (3¼ C)
Eggs	3
*Water combined with the egg	total 210 mL/7 oz./⅞ C
Salt	1½ tsp
Tomato puree	3 tbsp
Olive oil	1 tbsp

*use tepid water when room temperature is lower than 20°C/70°F
*mix eggs and water and salt well beforehand

Cake

This program can be used for baking cakes and tea breads. It is not suitable for all types of cake, such as light sponge cakes, Christmas pudding, or those that require going into a hot oven.
Make sure that the kneading blade is removed from the bread pan and the bottom and sides of the bread pan are lined with a waxed baking paper before the cake mixture is added.
Ensure that the cake mixture is kept inside the waxed baking paper.
The maximum baking time is 1 hour and 30 minutes.

[bake only]

Banana Tea Loaf

select bake only

Self raising flour	230 g/8 oz. (1⅝ C)
Baking soda	¼ tsp
Salt	½ tsp
Butter	85 g/3 oz.
Caster sugar	55 g/2 oz.
Bananas (with skin), peel & mash	500 g (1 lb. 2 oz.)
Medium sized egg, beaten	1
Optional glaze: apricot jam walnut/banana chips	

( ): measurements not as precise as weight measurements.

1 Sieve flour, salt, bicarbonate of soda together into a bowl.

2 Rub the butter into the flour until it resembles fine bread crumbs.

3 Stir in the sugar, bananas and the beaten egg, mix well.

4 Remove the kneading blade from the bread pan and line the bottom and sides with the waxed baking paper.

5 Insert the mixture into the bread pan, being careful to ensure that the mixture is inside the waxed baking paper.

6 Select the bake only program and enter 45 minutes on the timer.

7 After baking, test with a skewer to see if the cake is cooked. If the cake requires extra time, select the bake only program again and enter a further 3–5 minutes on the timer. If it is still just slightly sticky, this will cook through during the stand period.

8 Take the bread pan out of the breadmaker using oven mitts and leave to stand for 5–10 minutes before removing from the bread pan and allowing to cool.

9 Glaze if desired. Soften the jam, spread over the top of the warm tea bread, and sprinkle with walnut or banana chips.

Fruit Cake

select bake only

Mixed dried fruit	340 g/12 oz.
Chopped dates	55 g/2 oz.
Chopped walnuts	55 g/2 oz.
Chopped cherries	110 g/4 oz.
Water	300 mL/10 oz./1¼ C
Butter	85 g/3 oz.
Medium sized eggs, beaten	3
Plain flour	255 g/9 oz. (1 13/16 C)
Baking soda	1 tsp

( ): measurements not as precise as weight measurements.

1 Insert the fruit, dates, walnuts, cherries, water and butter together and heat until the fat has melted and the liquid is hot. This can be done on the hob or in the microwave oven. (High power for 4–5 minutes)

2 Allow to cool slightly, then add eggs, flour and the baking soda. Mix well.

3 Remove the kneading blade from the bread pan and line the bottom and sides with the waxed baking paper.

4 Insert the mixture into the bread pan, being careful to ensure that the mixture is inside the waxed baking paper.

5 Select bake only program and enter 55 minutes on the timer.

6 After baking, test with a skewer to see if the cake is cooked. If the cake requires extra time, select the bake only program again and enter a further 3–5 minutes on the timer. If it is still slightly sticky, this will cook through during the stand period.

7 Take the bread pan out of the breadmaker using oven mitts and leave to stand for 5–10 minutes before removing from the bread pan and allowing to cool.

Care & cleaning

⚠ Caution:

Unplug your breadmaker and allow it to cool down before cleaning.

■ To avoid damaging your breadmaker...
- Do not use abrasives, such as cleansers, scouring pads etc.
- Do not wash any part of your breadmaker in the dishwasher.
- Do not use benzine, thinners, or alcohol.
- After rinsing the washable parts, wipe with cloth. Always keep the breadmaker parts clean and dry.

Raisin nut dispenser

Remove and wash with water





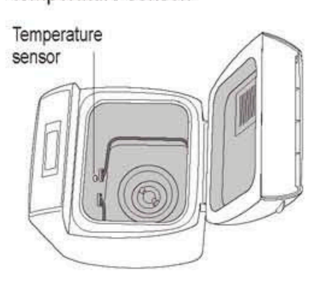
- Wash after each use to remove any residue.

Body, lid and steam vent

Wipe with a damp cloth



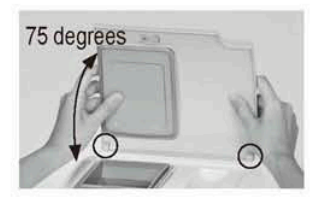
- Wipe gently to avoid damaging the temperature sensor.



• The color of the inside of the machine may change with use.

Dispenser lid

Remove and wash with water
- Open the dispenser lid to approximately 75 degrees to line up connections on both side and pull it towards you to remove.



- Be careful not to damage the seal. (Damage could lead to leakage of steam, condensation, or deformation)

Bread pan & kneading blade

Remove any leftover dough and wash with water.

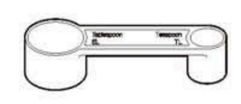


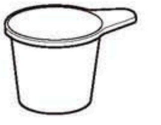
- If it is difficult to remove the kneading blade, soak in warm water for 5–10 minutes. Do not submerge the bread pan in water.



Measuring spoon & cup

Wash with water.





- Not dishwasher safe

To protect the non-stick finish

Bread pan and kneading blade are coated with a non-stick finish to avoid stains and to make it easier when removing bread.
To avoid damaging it, please follow the instructions below.

- Do not use hard utensils such as a knife or a fork when removing bread from the bread pan.
  (If the bread cannot be easily removed from the bread pan, leave the bread pan for 5-10 minutes to cool, making sure that it is not left unattended where somebody or something may get burnt.)
  After that, shake the bread pan several times using oven mitts.
  (Hold the handle down so that it does not get in the way of the bread.)
- Ensure that the kneading blade is not embedded in the bread loaf before slicing it.
  If it is embedded, wait for the loaf to cool and remove it.
  (Do not use hard or sharp utensils such as a knife or a fork.)
  Be careful not to get burns as the kneading blade may still be hot.
- Use the soft sponge when cleaning the bread pan and the kneading blade.
  Do not use anything abrasive such as cleansers or scouring pads.



- Hard, coarse or large ingredients such as flours with whole or ground grains, sugar, or the addition of nuts and seeds may damage the non-stick finish of the bread pan. If using large chunks of ingredients, break into small pieces. Please make sure to follow the recipe quantities stated.

Troubleshooting

Before calling for service, please check through this section.

Problem	Cause ➜ Action
My bread does not rise The top of my bread is uneven	● The quality of the gluten in your flour is poor, or you have not used bread flour and all-purpose flour. (Gluten quality can vary depending on temperature, humidity, how the flour is stored, and the season of harvest) ➜ Try another type, brand or another batch of flour. ● The dough has become too firm because you haven't used enough liquid. ➜ Bread flour and all-purpose flour with higher protein content absorbs more water than others, so try adding an extra 10-20 mL of water. ● You are not using the right type of yeast. ➜ Use a dry yeast from a sachet, which has 'instant yeast' or 'rapid rise yeast' written on it. This type does not require pre-fermentation. ● You are not using enough yeast, or your yeast is old. ➜ Use the measuring spoon provided. Check the yeast's expiry date. (Keep in fridge) ● The yeast has touched the liquid before kneading. ➜ Check that you have put in the ingredients in the correct order according to the instructions, adding the water and liquids last. (P. 12) ● You have used too much salt, or not enough sugar. ➜ Check the recipe and measure out the correct amounts using the measuring spoon provided. ➜ Check that salt and sugar are not included in other ingredients.
My bread is full of air holes	● You have used too much yeast. ➜ Check the recipe and measure out the correct amount using the measuring spoon provided. ● You have used too much liquid. ➜ Some types of flour absorb more water than others, so try using 10–20 mL less water.
My bread seems to have collapsed after rising.	● The quality of your flour isn't very good. ➜ Try using a different brand of flour. ● You have used too much liquid. ➜ Try using 10–20 mL less water.

Troubleshooting

Before calling for service, please check through this section.

Problem | **Cause ➜ Action**

My bread has risen too much.

- You have used too much yeast/water.
  - ➜ Check the recipe and measure out the correct amount using the measuring spoon (yeast)/ cup (water) provided.
  - ➜ Check that excess water amount is not included in other ingredients.
- You have not used enough flour.
  - ➜ Carefully weigh the flour using scales.

Why is my bread pale and sticky?

- You are not using enough yeast, or your yeast is old.
  - ➜ Use the measuring spoon provided. Check the yeast's expiry date. (Keep in fridge)
- There has been a power failure, or the machine has been stopped during breadmaking.
  - ➜ The machine switches off if it is stopped for more than 10 minutes. You will need to remove the bread from the bread pan and start again with new ingredients.

There is excess flour around the bottom and sides of my bread.

- You have used too much flour, or you are not using enough liquid.
  - ➜ Check the recipe and measure out the correct amount using scales for the flour or the measuring cup provided for liquids.

Why has my bread not mixed properly?

- You haven't put the kneading blade in the bread pan.
  - ➜ Make sure the blade is in the bread pan before you put in the ingredients.
- There has been a power failure, or the machine has been stopped during breadmaking.
  - ➜ The machine switches off if it is stopped for more than 10 minutes. You might be able to start the loaf again, though this might give poor results if kneading had already begun.

My bread has not been baked.

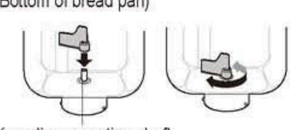
- The 'DOUGH' option was selected.
  - ➜ The 'DOUGH' option does not include a baking process.
- There has been a power failure, or the machine has been stopped during breadmaking.
  - ➜ The machine switches off if it is stopped for more than 10 minutes. You can try baking the dough in your oven if it has risen and proved.
- There is not enough water and the motor protection device has activated.
  This only happens when the machine is overloaded and excessive force is applied to the motor.
  - ➜ Visit place of purchase for a service consultation. Next time, check the recipe and measure out the correct amount using the measuring cup provided.
- You have forgotten to attach the kneading blade.
  - ➜ Make sure you attach the blade first (P. 12).
- The kneading mounting shaft in the bread pan is stiff and does not rotate.
  - ➜ If the kneading mounting shaft does not rotate when the blade is attached, you will need to replace the kneading mounting shaft unit (consult the place of purchase or contact our Customer Care Center).

Dough leaks out of the bottom of the bread pan.

- A small amount of dough will escape through the ventilation holes (so that it does not stop the rotating parts from rotating). This is not a fault, but check occasionally that the kneading mounting shaft rotate properly.
  - ➜ If the kneading mounting shaft does not rotate when the blade is attached, you will need to replace the kneading mounting shaft unit (from the place of purchase or contact our Customer Care Center).

Ventilation holes (4 in total)

(Bottom of bread pan)



Kneading mounting shaft unit

Part no. ADA29A115

The sides of my bread have collapsed and the bottom is damp.

- You have left the bread in the bread pan for too long after baking.
  - ➜ Remove the bread promptly after baking.
- There has been a power failure, or the machine has been stopped during breadmaking.
  - ➜ The machine switches off if it is stopped for more than 10 minutes. You may try baking the dough in your oven.

Problem	Cause ➜ Action
The kneading blade rattles.	● This is because the blade fits loosely on the shaft. (This is not a fault)
I can smell burning while the bread is baking. Smoke is coming out of the steam vent.	● Ingredients may have spilled on the heating element. ➜ Sometimes a little flour, raisins or other ingredients may be flicked out of the bread pan during mixing. Simply wipe the element gently after baking once the breadmaker has cooled down. ➜ Remove the bread pan from the breadmaker to insert ingredients.
The kneading blade stays in the bread when I remove it from the bread pan.	● The dough is a little stiff. ➜ Allow the bread to cool completely before removing the blade carefully. Some types of flour absorb more water than others, so try adding an extra 10–20 mL of water next time. ● Crust has built up underneath the blade. ➜ Wash the blade and its spindle after each use.
The crust creases and goes soft after cooling.	● The steam remaining in the bread after cooking can pass into the crust and soften it slightly. ➜ To reduce the amount of steam, try using 10–20 mL less water or half the amount of sugar.
How can I keep my crust crispy?	● To make your bread crispier, you could use the 'french' program or even bake it in the oven at 200°C (392°F)/gas mark 6 for an extra 5–10 minutes.
My bread is sticky and slices unevenly.	● It was too hot when you sliced it. ➜ Allow your bread to cool on rack before slicing to release the steam.
TEMP appears on the display.	● The unit is hot (above 40°C/105°F). This may occur with repeated use. ➜ Allow the unit to cool down to below 40°C/105°F before using it again ('TEMP' will disappear).
POWER ALERT appears on the display.	● There has been a power failure for more than 10 minutes (the plug has been accidentally pulled out, or the breaker has been activated), or there is another problem with the power supply. ➜ The operation will not be affected if the problem with the power supply is only momentary. The breadmaker will operate again if its power is restored within 10 minutes, but the end result may be affected.
0:00 appears on the display.	● There has been a power failure for a certain amount of time (differs depending on the circumstances - e.g. mains power failure, unplugging, malfunctioning fuse or breaker). ➜ Remove the dough and start again using new ingredients.
When program is completed, the raisin nut dispenser is opened.	● The dispenser will open automatically for all programs. This is not malfunction. ➜ When ingredients such as raisins and nuts are inserted in the dispenser on the bake only program, ingredients will be dropped on to the cake only half side of it.
H01 appears on the display.	● This is malfunction. ➜ Consult the place of purchase or contact our Customer Care Center.

Limited Warranty (ONLY FOR U.S.A. AND PUERTO RICO)

Panasonic Consumer Electronics Company,
Division of Panasonic Corporation of North America
One Panasonic Way, Secaucus, New Jersey 07094

Panasonic Kitchen Appliance Products
Limited Warranty

Limited Warranty Coverage (For USA and Puerto Rico Only)

If your product does not work properly because of a defect in materials or workmanship, Panasonic Consumer Electronics Company (referred to as "the warrantor") will, for the length of the period indicated on the chart below, which starts with the date of original purchase ("warranty period"), at its option either (a) repair your product with new or refurbished parts, (b) replace it with a new or a refurbished equivalent value product, or (c) refund your purchase price. The decision to repair, replace or refund will be made by the warrantor.

Product Categories	Parts	Labor
Breadmaker, Toaster Oven, Juice Extractor, Meat Grinder, Rice Cooker, Thermo Pot, Fish Roaster, Pressure Cooker, Automatic Rice Cake and Dough Maker (Mochi Maker)	One (1) Year	One (1) Year
Large Capacity Rice Cooker (SR-42 Series, SR-2363 Series)	Six (6) Months	Six (6) Months

During the "Labor" warranty period there will be no charge for labor. During the "Parts" warranty period, there will be no charge for parts. This Limited Warranty excludes both parts and labor for non-rechargeable batteries, antennas, and cosmetic parts (cabinet). This warranty only applies to products purchased and serviced in the United States or Puerto Rico. This warranty is extended only to the original purchaser of a new product which was not sold "as is".

Carry-In or Mail-In Service

To find a service center please visit http://www.panasonic.com/help or call 1-800-211-PANA (7262).

When shipping the unit, carefully pack, include all accessories, and send it prepaid, adequately insured and preferably in the original carton. If Lithium Ion batteries are shipped by air the package must be labeled "Contains Lithium Ion Battery (No lithium metal)". Damaged batteries are prohibited from shipment by US Mail. Batteries must be securely packed in a manner to prevent short-circuiting and a package cannot contain more than 3 Lithium Ion batteries. Include a letter detailing the complaint, a return address and provide a daytime phone number where you can be reached. A valid registered receipt is required under the Limited Warranty.

IF REPAIR IS NEEDED DURING THE WARRANTY PERIOD, THE PURCHASER WILL BE REQUIRED TO FURNISH A SALES RECEIPT/ PROOF OF PURCHASE INDICATING DATE OF PURCHASE, AMOUNT PAID AND PLACE OF PURCHASE. CUSTOMER WILL BE CHARGED FOR THE REPAIR OF ANY UNIT RECEIVED WITHOUT SUCH PROOF OF PURCHASE.

Limited Warranty Limits And Exclusions

This warranty ONLY COVERS failures due to defects in materials or workmanship, and DOES NOT COVER normal wear and tear or cosmetic damage. The warranty ALSO DOES NOT COVER damages which occurred in shipment, or failures which are caused by products not supplied by the warrantor, or failures which result from accidents, misuse, abuse, neglect, mishandling, misapplication, alteration, faulty installation, set-up adjustments, misadjustment of consumer controls, improper maintenance, power line surge, lightning damage, modification, introduction of sand, humidity or liquids, commercial use such as hotel, office, restaurant, or other business or rental use of the product, or service by anyone other than a Factory Service Center or other Authorized Servicer, or damage that is attributable to acts of God.

THERE ARE NO EXPRESS WARRANTIES EXCEPT AS LISTED UNDER "LIMITED WARRANTY COVERAGE".

THE WARRANTOR IS NOT LIABLE FOR INCIDENTAL OR CONSEQUENTIAL DAMAGES RESULTING FROM THE USE OF THIS PRODUCT, OR ARISING OUT OF ANY BREACH OF THIS WARRANTY.

(As examples, this excludes damages for lost time, travel to and from the servicer, loss of or damage to media or images, data or other memory or recorded content. The items listed are not exclusive, but for illustration only.)

ALL EXPRESS AND IMPLIED WARRANTIES, INCLUDING THE WARRANTY OF MERCHANTABILITY, ARE LIMITED TO THE PERIOD OF THE LIMITED WARRANTY.

Some states do not allow the exclusion or limitation of incidental or consequential damages, or limitations on how long an implied warranty lasts, so the exclusions may not apply to you.

This warranty gives you specific legal rights and you may also have other rights which vary from state to state. If a problem with this product develops during or after the warranty period, you may contact your dealer or Service Center. If the problem is not handled to your satisfaction, then write to the warrantor's Consumer Affairs Department at the addresses listed for the warrantor.

PARTS AND SERIVCE, WHICH ARE NOT COVERED BY THIS LIMITED WARRANTY, ARE YOUR RESPONSIBILITY.

Customer Services Directory (United States and Puerto Rico)

Obtain Product Information and Operating Assistance; locate your nearest Dealer or Service Center; purchase Parts and Accessories; or make Customer Service and Literature requests by visiting our Web Site at:
http://www.panasonic.com/help
or, contact us via the web at:
http://www.panasonic.com/contactinfo
You may also contact us directly at:
1-800-211-PANA (7262)
Monday-Friday 9am-9pm, Saturday-Sunday 10am-7pm EST

For hearing or speech impaired TTY users, TTY: 1-877-833-8855

Accessory Purchases (United States and Puerto Rico)

Purchase Parts, Accessories and Instruction Books online for all Panasonic Products by visiting our Web Site at:
http://www.pstc.panasonic.com
Or, send your request by E-mail to:
npcparts@us.panasonic.com
You may also contact us directly at:
1-800-332-5368 (Phone) 1-800-237-9080 (Fax Only)
(Monday-Friday 9am-9pm EST)
Panasonic Service and Technology Company
20421 84th Avenue South, Kent, WA 98032
(We accept Visa, MasterCard, Discover Card, American Express, and Personal Checks)

For hearing or speech impaired TTY users, TTY: 1-866-605-1277

As of August 2010

Panasonic Canada Inc.
5770 Ambler Drive, Mississauga, Ontario L4W 2T3

PANASONIC PRODUCT – LIMITED WARRANTY

EXCHANGE PROGRAM

Panasonic Canada Inc. warrants this product to be free from defects in material and workmanship under normal use and for a period as stated below from the date of original purchase agrees to, at its option either (a) repair your product with new or refurbished parts, (b) replace it with a new or a refurbished equivalent value product, or (c) refund your purchase price. The decision to repair, replace or refund will be made by Panasonic Canada Inc.

Electric Rice Cooker	**One (1) year**
Electric Thermo Pot	**One (1) year**
Automatic Breadmaker	**One (1) year**
Electric Fish Roaster	**One (1) year**
Toaster Oven	**One (1) year**

This warranty is given only to the original purchaser, or the person for whom it was purchased as a gift, of a Panasonic brand product mentioned above sold by an authorized Panasonic dealer in Canada and purchased and used in Canada, which product was not sold "as is", and which product was delivered to you in new condition in the original packaging.

IN ORDER TO BE ELIGIBLE TO RECEIVE WARRANTY SERVICE HEREUNDER, A PURCHASE RECEIPT OR OTHER PROOF OF DATE OF ORIGINAL PURCHASE, SHOWING AMOUNT PAID AND PLACE OF PURCHASE IS REQUIRED

LIMITATIONS AND EXCLUSIONS

This warranty ONLY COVERS failures due to defects in materials or workmanship, and DOES NOT COVER normal wear and tear or cosmetic damage. The warranty ALSO DOES NOT COVER damages which occurred in shipment, or failures which are caused by products not supplied by Panasonic Canada Inc., or failures which result from accidents, misuse, abuse, neglect, mishandling, misapplication, alteration, faulty installation, set-up adjustments, misadjustment of consumer controls, improper maintenance, power line surge, lightning damage, modification, introduction of sand, humidity or liquids, commercial use such as hotel, office, restaurant, or other business or rental use of the product, or service by anyone other than a Authorized Servicer, or damage that is attributable to acts of God.

THIS EXPRESS, LIMITED WARRANTY IS IN LIEU OF ALL OTHER WARRANTIES, EXPRESS OR IMPLIED, INCLUDING ANY IMPLIED WARRANTIES OF MERCHANTABILITY AND FITNESS FOR A PARTICULAR PURPOSE. IN NO EVENT WILL PANASONIC CANADA INC. BE LIABLE FOR ANY SPECIAL, INDIRECT OR CONSEQUENTIAL DAMAGES RESULTING FROM THE USE OF THIS PRODUCT OR ARISING OUT OF ANY BREACH OF ANY EXPRESS OR IMPLIED WARRANTY. (As examples, this excludes damages for lost time, travel to and from the Authorized Servicer, loss of or damage to media or images, data or other memory or recorded content. This list of items is not exhaustive, but for illustration only.)

In certain instances, some jurisdictions do not allow the exclusion or limitation of incidental or consequential damages, or the exclusion of implied warranties, so the above limitations and exclusions may not be applicable. This warranty gives you specific legal rights and you may have other rights which vary depending on your province or territory.

CONTACT INFORMATION

For product information and operation assistance, please contact:

Our Customer Care Center: Telephone #: 1-800-561-5505
Fax #: (905) 238-2360
Email link: "support→contact us→email" on www.panasonic.ca

For defective product exchange within the warranty period, please contact the original dealer or our Customer Care Center.

English

Specifications

Power supply	120 V ~ 60 Hz		
Power consumed	550 W		
Capacity	(All-purpose flour)	max. 620 g (21¾ oz.)	min. 420 g (14¾ oz.)
	(Dry yeast)	max. 5.6 g (⅕ oz.)	min. 2.1 g (1⁄14 oz.)
Capacity of raisin nut dispenser	max. 150 g (5.3 oz.) raisins		
Timer	Digital timer (up to 13 hours)		
Dimensions (H×W×D)	approx. 37.0×28.2×32.5 cm (14.6×11.1×12.8 inches)		
Weight	approx. 6.8 kg (15.0 lb.)		
Accessories	Measuring cup, measuring spoon		

Consignes de sécurité

Pour éviter des accidents ou des blessures à l'utilisateur ou d'autres personnes, et des dommages matériels, prière de respecter les consignes suivantes.

■ **Le tableau suivant indique le degré de risque dû à une manipulation incorrecte.**

	Indique un risque de blessure sérieuse ou mortelle.		Indique un risque de blessure ou de dommages matériels si l'appareil est mal utilisé.

■ **Les symboles sont classés et expliqués comme suit.**

	Ce symbole indique une interdiction.		Ce symbole indique une condition à respecter.

⚠ Avertissement



- **Ne pas endommager le cordon ou la fiche électrique.**
- **Ne pas utiliser l'appareil avec une fiche ou un cordon électrique endommagé, ou si la fiche n'est pas enfichée à fond dans la prise.**
  ➜ Si le cordon électrique est endommagé, il doit être remplacé par un technicien de service qualifié et autorisé, pour éviter tout danger.
- **Ne pas brancher ou débrancher le cordon électrique avec des mains mouillées.**
  (Il y a un risque de choc électrique.)
- **Ne pas immerger l'appareil dans de l'eau ou l'éclabousser.**
  (Il y a un risque de court-circuit ou de choc électrique.)
- **Ne pas démonter, réparer ou modifier cet appareil.**
  (Il y a un risque d'incendie, de choc électrique ou de blessure.)
  ➜ Contactez votre centre d'assistance autorisé le plus proche. Voir page 54.
- **Ne pas toucher, bloquer ou couvrir les orifices d'aération pendant l'utilisation.**



- **Cet appareil ne doit pas être utilisé par des enfants, des personnes aux capacités physiques, sensorielles ou mentales diminuées, ou des personnes qui manquent d'expérience et de connaissances, sauf sous la surveillance d'une personne responsable de leur sécurité et capable de les guider dans l'utilisation de cet appareil. Les enfants doivent être surveillés et ne doivent pas jouer près de l'appareil.**
  (Il y a un risque de brûlure, de blessure ou de choc électrique.)
- **Insérez la fiche électrique à fond dans la prise.**
- **Nettoyez la fiche électrique régulièrement.**
  (Une fiche électrique sale risque d'assurer une isolation insuffisante du fait de l'accumulation d'humidité et de poussière, et peut être la cause d'un incendie.)
- **Ce produit est conçu pour fonctionner sur un réseau électrique de 120 V, 60 Hz. (L'utilisation d'un réseau électrique différent risque d'endommager le produit, et peut être la cause d'un incendie.)**
  (Ne pas brancher d'autres appareils sur la même prise, car il y a un risque de surchauffe électrique, ce qui pourrait entraîner un incendie.)
- **Cessez immédiatement d'utiliser la machine dans le cas improbable où elle ne fonctionnerait pas correctement.**
  (Il y a un risque de fumée, d'incendie ou de choc électrique.)
  Exemples de fonctionnements anormaux ou de pannes
  - La fiche et/ou le cordon électrique chauffent anormalement.
  - Le cordon électrique est endommagé, ou il y a une panne de courant.
  - Le coffret principal est déformé ou anormalement chaud.
  - L'appareil émet des bruits de rotation anormaux pendant son fonctionnement.

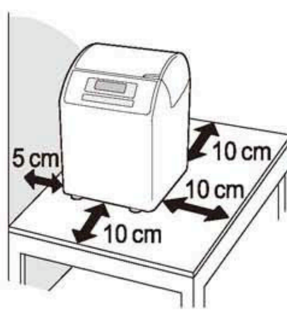
  ➜ Débranchez la machine immédiatement et contactez votre centre d'assistance autorisé le plus proche. Voir page 54.

Consignes de sécurité

⚠ Attention



- **Ne touchez pas les parties brûlantes, comme le moule, le coffret principal, l'élément chauffant ou la partie interne du couvercle pendant ou peu après l'utilisation de la machine.**
  ➜ Pour éviter de vous brûler, utilisez toujours des gants de cuisine pour sortir le moule ou le pain après cuisson.
  (Ne pas utiliser des gants de cuisine mouillés.) Faites également attention quand vous retirez le bras pétrisseur. Assurez-vous que le bras pétrisseur n'est pas chaud avant de le retirer.
- **La machine ne doit pas être utilisée dans les endroits suivants.**
  - N'utilisez pas la machine en extérieur, à proximité immédiate d'une source de chaleur, ou dans une pièce très humide.
  - Installez la machine à pain sur une surface ferme, sèche, propre, plane et résistante à la chaleur, à au moins 10 cm (4 pouces) du bord.
  - Ne posez pas la machine sur une surface instable, sur un appareil électrique comme un réfrigérateur, ou sur du tissu comme une nappe ou de la moquette.
  - Pendant la cuisson, le coffret de la machine devient chaud. La machine à pain doit être installée à au moins 5 cm (2 pouces) de tout mur ou objet adjacent.



- **Ne laissez pas le cordon électrique pendre sur le bord de la table ou toucher une surface brûlante.**
- **N'enlevez pas le moule à pain et ne débranchez pas la machine pendant le fonctionnement.**
  (En cas d'arrêt d'un programme en cours, la machine s'éteint sauf si elle est redémarrée ou si l'alimentation électrique est rétablie dans les 10 minutes qui suivent.)

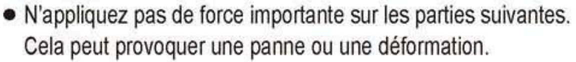


- **Laissez la machine refroidir avant de la nettoyer.**
- **Veillez à bien tenir le cordon électrique par sa fiche quand vous débranchez la machine.**
  (Sinon, il y a un risque de choc électrique et de court-circuit.)
- **Débranchez la fiche électrique quand vous n'utilisez pas la machine.**
  (Sinon, il y a un risque d'incendie dû à un choc électrique ou une fuite.)
- **Veillez à maintenir propres la cuve de la machine ainsi que le moule à pain pour assurer un fonctionnement correct.**
  (Pour assurer le bon fonctionnement des programmes)
- **Ce produit est conçu uniquement pour préparer des pains, pâtes à pain et gâteaux de la façon indiquée dans la présente notice.**
- **Cette machine n'est pas prévue pour être déclenchée par une minuterie externe ou un système de commande à distance séparé.**

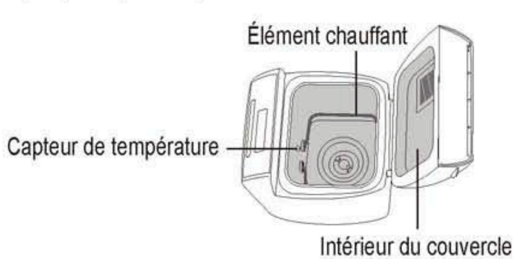
Informations importantes

- Ne posez pas de torchon ou autre objet sur la machine.
  Cela peut provoquer une panne ou une déformation.





- N'appliquez pas de force importante sur les parties suivantes.
  Cela peut provoquer une panne ou une déformation.



Types de pains et options de cuisson

■ Options disponibles et temps correspondants

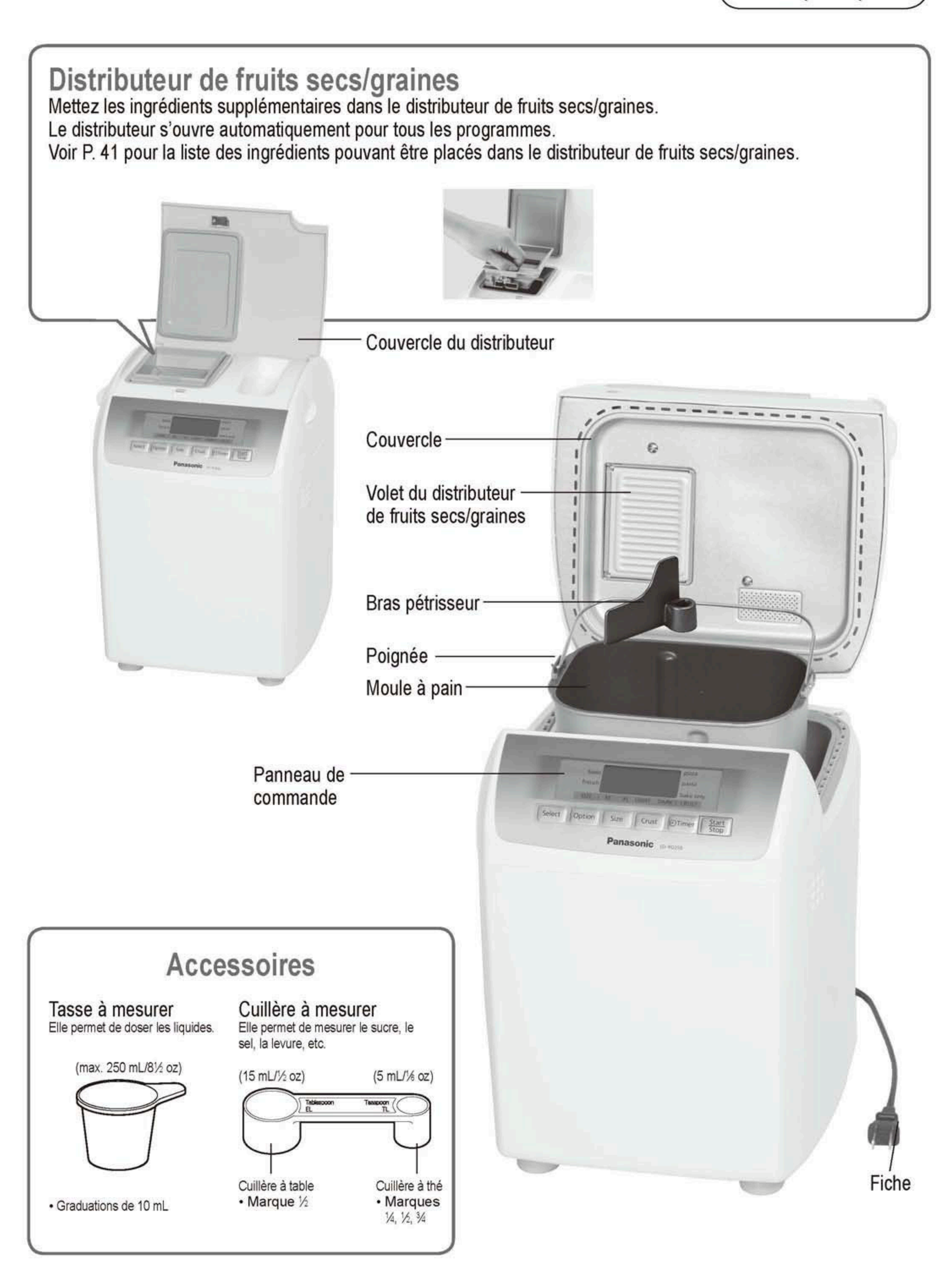
• La durée des programmes varie selon la température ambiante.

	Options				Processus				
Mode de fonctionnement	Option de cuisson	Taille	Croûte	Minuterie	**REPOS**	**PÉTRISSAGE**	**LEVÉE**	**CUISSON**	Total
basic Fait du pain avec de la farine à pain et de la farine tout usage, etc.	BAKE	●	●	●	25 min–60 min	15–30 min	1 h 50 min–2 h 20 min	50 min	4 heures
	BAKE RAPID	●	●	—	—	15–20 min	env. 1 heure	35 min–40 min	1 h 55 min
	DOUGH	—	—	—	25 min–50 min	15–30 min	1 h 10 min–1 h 30 min	—	2 h 20 min
french Fait du pain avec de la farine à pain et de la farine tout usage pour une croûte croustillante et texture croquante.	BAKE	—	—	●	40 min–2 h 5 min	10–20 min	2 h 45 min–4 h 10 min	55 min	6 heures
	DOUGH	—	—	—	40 min–1 h 45 min	10–20 min	1 h 35 min–2 h 40 min	—	3 h 35 min
pizza Pour préparer une pâte à pizza.	DOUGH	—	—	—	(PÉTRISSAGE) 10 min–15 min	(LEVÉE) 10–15 min	(PÉTRISSAGE) env. 10 min	(LEVÉE) env. 10 min	45 min
pasta Pour préparer une pâte pour pâtes alimentaires.	DOUGH	—	—	—	—	20 min	—	—	—
bake only Pour cuire des gâteaux.	BAKE	—	—	—	—	—	—	30 min–1 h 30 min	30 min–1 h 30 min

Français

Description de la machine et des accessoires

Unité principale



Distributeur de fruits secs/graines

Mettez les ingrédients supplémentaires dans le distributeur de fruits secs/graines.
Le distributeur s'ouvre automatiquement pour tous les programmes.
Voir P. 41 pour la liste des ingrédients pouvant être placés dans le distributeur de fruits secs/graines.

Accessoires

Tasse à mesurer

Elle permet de doser les liquides.

• Graduations de 10 mL

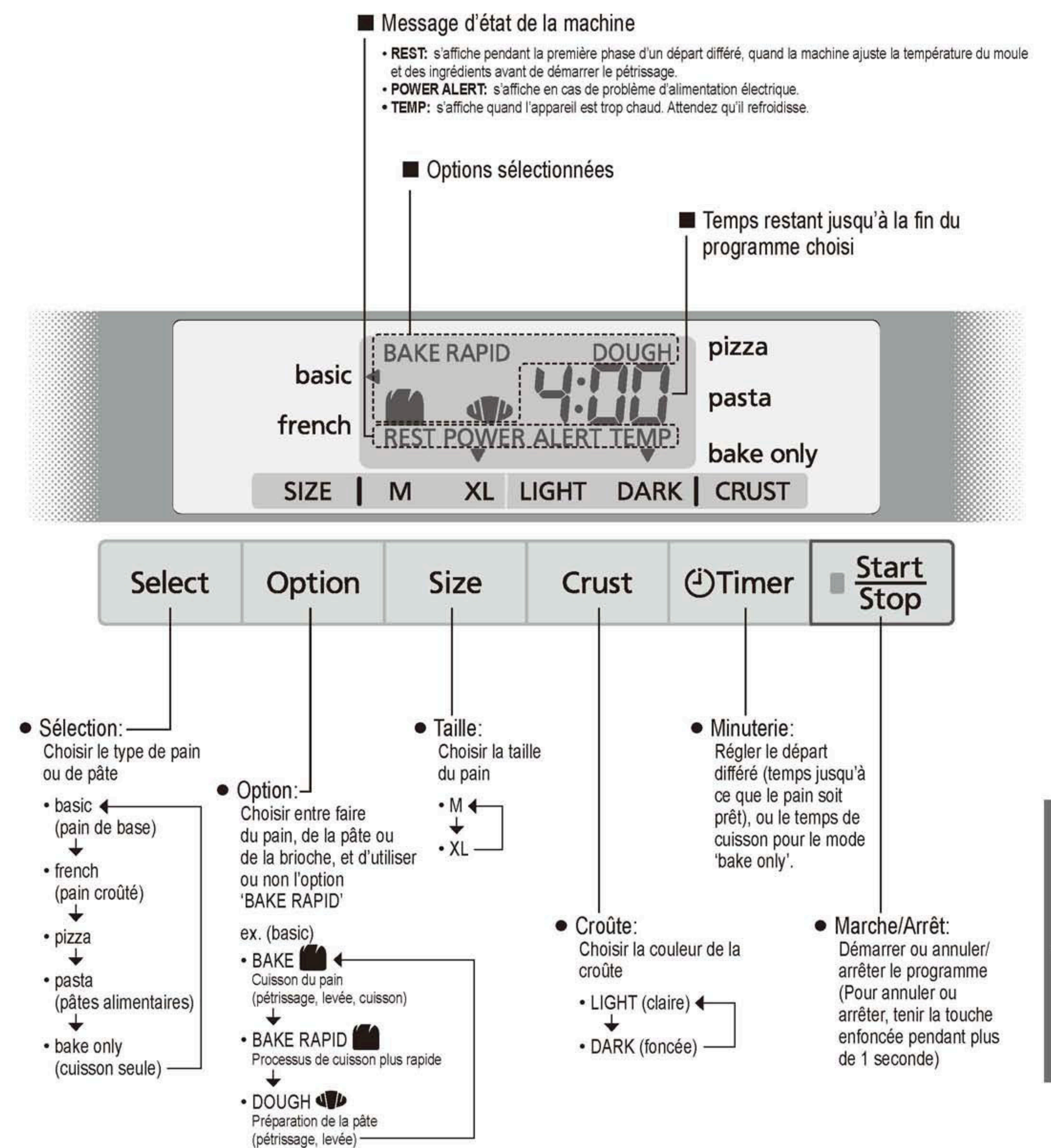
Cuillère à mesurer

Elle permet de mesurer le sucre, le sel, la levure, etc.

Cuillère à table
• Marque ½

Cuillère à thé
• Marques ¼, ½, ¾

Panneau de commande



Français

* Cette image montre tous les textes et symboles, mais pendant le fonctionnement, seules les indications pertinentes sont affichées.

Ingrédients pour la fabrication du pain

Farine

Ingrédient principal du pain, elle contient du gluten (qui contribue à faire lever le pain et lui donne une texture ferme)

- Utiliser de la farine à pain et de la farine tout usage. N'utilisez pas de farine de blé tendre ou tout usage.
- La farine doit être pesée sur une balance.

La farine à pain et la farine tout usage sont moulues à partir de blé dur et ont une forte teneur en protéines, qui est nécessaire pour le développement du gluten. Le gaz carbonique produit pendant la fermentation est piégé dans le réseau élastique du gluten; c'est ce qui fait lever la pâte.

Farine blanche

Obtenue par mouture des grains de blé, après séparation du son et des germes. Le meilleur type de farine pour la fabrication du pain est la farine portant l'indication "farine à pain". L'emploi de farine à pain, à la place de la farine tout usage, donnera une miche de pain de bien meilleure qualité.

- N'utilisez pas de farine tout usage ou auto-levante à la place de farine à pain.

Farine complète

Obtenue par mouture des grains de blé entiers, avec le son et les germes. Elle donne un pain très santé. Ce pain est moins volumineux et plus lourd que le pain à base de farine blanche.

Laitages

Ils permettent d'améliorer le goût et la valeur nutritionnelle.

- Si vous utilisez du lait au lieu de l'eau, la valeur nutritionnelle du pain en sera améliorée, mais dans ce cas, évitez d'utiliser le départ différé car la pâte pourrait tourner pendant la nuit.
  - ➜ Réduisez la quantité d'eau proportionnellement à la quantité de lait.



Levure sèche

Elle permet de faire lever le pain.

- Veillez à utiliser de la levure sèche ne nécessitant pas de pré-fermentation (n'utilisez pas de levure fraîche ou de levure sèche devant fermenter avant usage).
- La levure dont l'emballage porte la mention 'levure instantanée' ou 'levée rapide' est recommandée.
- Si vous utilisez de la levure en sachet, veillez à bien refermer le sachet immédiatement après utilisation, et conservez-la au réfrigérateur. (Respectez la date de péremption.)

Eau

- Utilisez de l'eau normale du robinet.
- Utilisez de l'eau tiède avec l'option 'BAKE RAPID' si la pièce est froide.
- Utilisez de l'eau réfrigérée avec l'option 'french' si la pièce est chaude.
- Dosez toujours les liquides au moyen de la tasse à mesurer fournie.

Sel

Il améliore le goût et renforce l'action du gluten, favorisant la levée du pain.

- Le pain peut perdre de son volume ou de son goût si le dosage est incorrect.

Gras

Il ajoute du goût et du moelleux au pain.

- L'utilisation de beurre ou de margarine est conseillée.

Sucre (sucre granulé, cassonade, miel, mélasse, etc.)

Il nourrit la levure, adoucit et ajoute du goût au pain, modifie la couleur de la croûte.

- Réduisez la quantité de sucre si vous utilisez d'autres fruits, car ces derniers contiennent du fructose.

Utilisation d'un mélange à pain

■ Mélange à pain contenant déjà de la levure

① Versez le mélange dans le moule à pain, puis ajoutez l'eau. (Suivez les instructions figurant sur l'emballage en ce qui concerne la quantité d'eau.)

② Sélectionnez l'option 'basic' – 'BAKE RAPID', choisissez une taille selon le volume du mélange, puis lancez la cuisson.
• 600 g/21,2 oz – XL • 400 g/14,1 oz – M

- Certains mélanges ne précisent pas la quantité de levure incluse, et vous aurez sans doute besoin de faire quelques essais avant d'obtenir le meilleur résultat.

■ Mélange à pain avec sachet de levure séparé

① Versez la levure dans le moule à pain, puis le mélange à pain, puis l'eau.

② Choisissez le programme 'basic' et démarrez la machine.

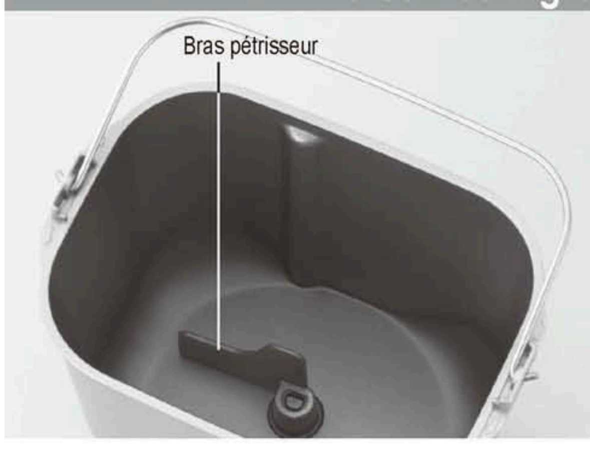
■ Vous pouvez améliorer le goût de votre pain en ajoutant d'autres ingrédients:

Œufs	Ils permettent d'améliorer la valeur nutritionnelle et la couleur du pain. (La quantité d'eau doit être réduite en proportion.) Battez les œufs avant de les ajouter.
Son	Il permet d'augmenter la teneur en fibres du pain. • N'ajoutez pas plus de 75 mL (5 c. à table).
Germes de blé	Ils donnent au pain un goût de noisette. • N'ajoutez pas plus de 60 mL (4 c. à table).
Épices	Elles donnent un meilleur goût au pain. • En petite quantité (1 à 2 c. à table).

Cuisson du pain

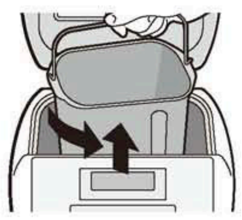


Versez les ingrédients dans le moule à pain.





1 Sortez le moule à pain et installez le bras pétrisseur



① Faites pivoter le moule dans le sens anti-horaire à pain.
② Sortez le moule à pain.

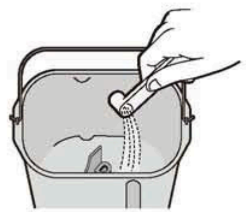


③ Placez le bras pétrisseur fermement sur l'axe.

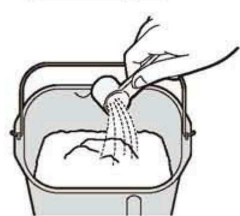
Vérifiez l'axe et l'intérieur du bras pour vous assurer qu'ils sont bien propres. (P. 50)

• Le bras pétrisseur présente un peu de jeu, mais il doit toucher le fond du moule.

2 Versez les ingrédients dosés dans le moule à pain



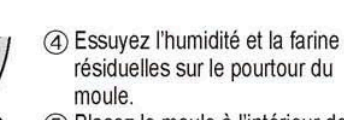
① Versez la levure au fond (de sorte qu'elle ne soit pas en contact avec le liquide par la suite).



② Recouvrez la levure avec tous les ingrédients secs (farine, sucre, sel, etc.)
• La farine doit être pesée sur une balance.



③ Versez l'eau et les autres liquides éventuels.



④ Essuyez l'humidité et la farine résiduelles sur le pourtour du moule.
⑤ Placez le moule à l'intérieur de l'appareil en le tournant légèrement dans le sens horaire. Abaissez la poignée.
⑥ Fermez le couvercle.
• N'ouvrez pas le couvercle pendant la cuisson du pain (la qualité du pain en serait affectée).

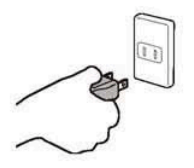
Cuisson du pain avec ajout d'ingrédients (P. 41)



Nettoyez et séchez préalablement.

① Ouvrez le couvercle du distributeur.
② Versez les ingrédients.
③ Fermez le couvercle.

3 Branchez la machine dans une prise 120 V





⚠ Attention:

Pour éviter un choc électrique, assurez-vous que vos mains soient sèches.

Sélectionnez le programme et démarrez



4 Choisissez un type de pain



5 Choisissez une option de cuisson



- Voir P. 33 pour les différentes options de cuisson et la couleur de la croûte.

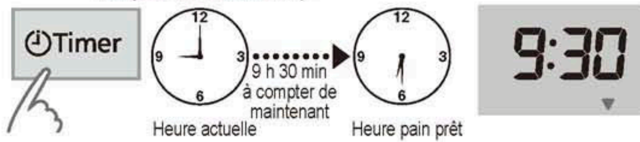
6 Choisissez une taille ➜ Size M XL

7 Choisissez une croûte ➜ Crust LIGHT DARK

■ Régler la minuterie ➜

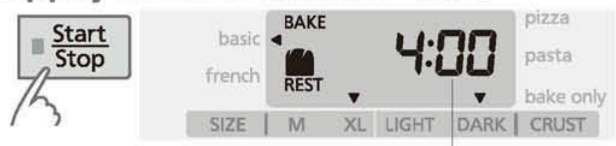
Par ex. Il est 21h00, et vous voulez que le pain soit prêt à 6h30 le lendemain matin.

➜ Réglez la minuterie sur '9:30' (9 heures 30 minutes à compter de maintenant).



• Une pression sur la touche fait avancer la minuterie de 10 minutes, jusqu'à un maximum de 13 heures (tenez la touche enfoncée pour avancer plus rapidement).

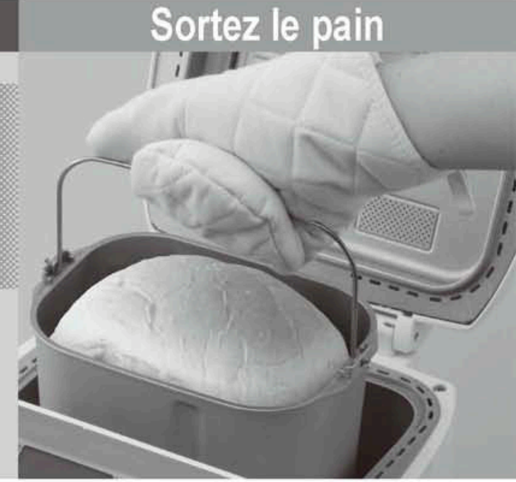
8 Appuyez sur le bouton 'Start'



Temps estimé jusqu'à la fin du programme sélectionné

- Si vous appuyez d'abord sur 'Start', le programme 'basic/BAKE' démarre.

Sortez le pain

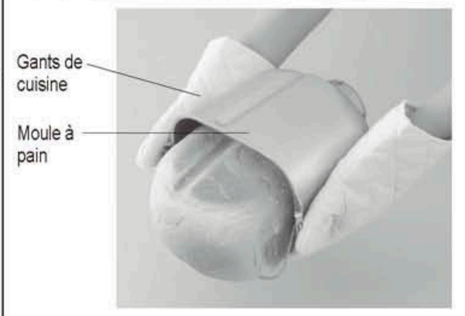


9 Éteignez la machine

quand le pain est prêt
(la machine émet 8 bips sonores)



10 Sortez le pain immédiatement,

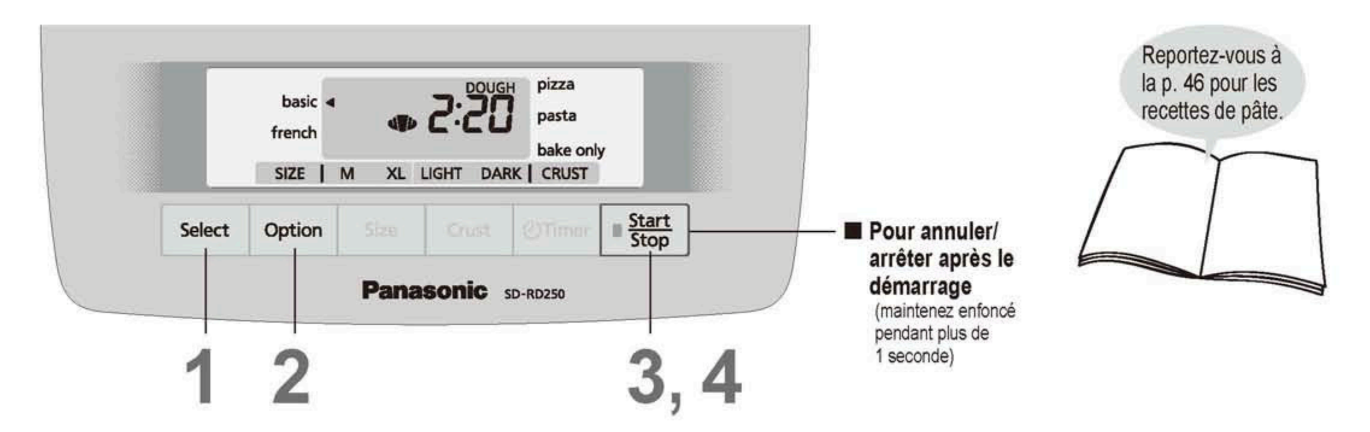


laissez refroidir, par exemple, sur une grille

11 Débranchez (en tirant sur la fiche) après usage

- Si vous n'appuyez pas sur 'Stop' et ne sortez pas le pain de l'appareil pour le refroidir, la machine à pain le gardera au chaud pour réduire la condensation de vapeur dans la miche.
- Cependant, la croûte deviendra de plus en plus foncée. Une fois que le pain est cuit, il convient donc de débrancher la machine et de sortir le pain immédiatement pour le refroidir.
- De la condensation se produira si vous laissez le pain refroidir dans le moule à pain. C'est pourquoi il vaut mieux laisser le pain refroidir sur une grille pour obtenir une miche de meilleure qualité.

Préparation de la pâte



■ **Pour annuler/ arrêter après le démarrage**
(maintenez enfoncé pendant plus de 1 seconde)

Préparatifs
(P. 38)

① Placez le bras pétrisseur dans le moule à pain.
② Versez les ingrédients dans le moule à pain dans l'ordre indiqué dans la recette.
③ Placez le moule à pain dans l'appareil et branchez la machine.



1 Choisissez le type de pâte



- Il n'est pas possible d'utiliser la minuterie pour les options Dough.
- Vous pouvez choisir entre les types de pâte 'basic', 'french' et 'pizza'.

2 Sélectionnez 'DOUGH'

(si 'pizza' a été choisi à l'étape 3.)



- Si vous souhaitez ajouter des ingrédients supplémentaires à votre pâte (P. 41), mettez-les dans le distributeur de fruits secs/graines ou dans le moule à pain.

3 Démarrez la machine



Temps estimé jusqu'à la fin du programme sélectionné

- Pour les modes autres que 'pizza', la machine commence par une étape de repos ('REST'), suivie du pétrissage et de la levée.
- Les ingrédients mis dans le distributeur de fruits secs/graines sont automatiquement incorporés pendant le processus de pétrissage.
- Façonnez la pâte obtenue et laissez-la lever jusqu'à ce qu'elle double de volume selon les instructions de la recette, puis faites cuire au four.

4 Appuyez sur 'Stop' et sortez la pâte

quand la machine émet 8 bips sonores

Ajout d'ingrédients supplémentaires

Ajout d'ingrédients au pain ou à la pâte

Vous pouvez incorporer vos ingrédients favoris dans la pâte pour réaliser toutes sortes de pains délicieux.

Il suffit de mettre les ingrédients supplémentaires dans le distributeur de fruits secs/ graines ou dans le moule à pain avant le démarrage. Nous vous recommandons de sélectionner la couleur de croûte foncée 'DARK' pour une meilleure qualité de cuisson si des ingrédients sont ajoutés avec l'option 'BAKE RAPID'.



Ingrédients secs, ingrédients non solubles

➜ Versez les ingrédients supplémentaires dans le distributeur.



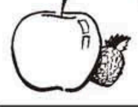
Fruits secs 	● Découpez en cubes grossiers d'environ 5 mm (⅕ pouce). ● Les ingrédients enrobés de sucre risquent d'adhérer au distributeur et ne pas tomber dans le moule.
Noix et autres fruits à coques 	● Émincez finement. ● Comme les noix et autres fruits à coques affaiblissent l'effet du gluten, évitez d'en mettre trop.
Graines	● Des graines longues et dures risquent de rayer le revêtement du distributeur de fruits secs/graines et du moule à pain.
Aromates	● Vous pouvez ajouter jusqu'à 1–2 c. à table d'herbes sèches. Pour les herbes fraîches, reportez-vous aux instructions de la recette.
Bacon, salami	● Il peut arriver que les ingrédients gras adhèrent aux parois du distributeur et ne tombent pas dans le moule.

Ingrédients aqueux ou collants, ingrédients solubles*

➜ Versez ces ingrédients avec les autres dans le moule à pain.



Fruits frais, fruits macérés dans de l'alcool



● Respectez les quantités indiquées dans la recette, car la teneur en eau des ingrédients affecte le pain.

Fromage, chocolat

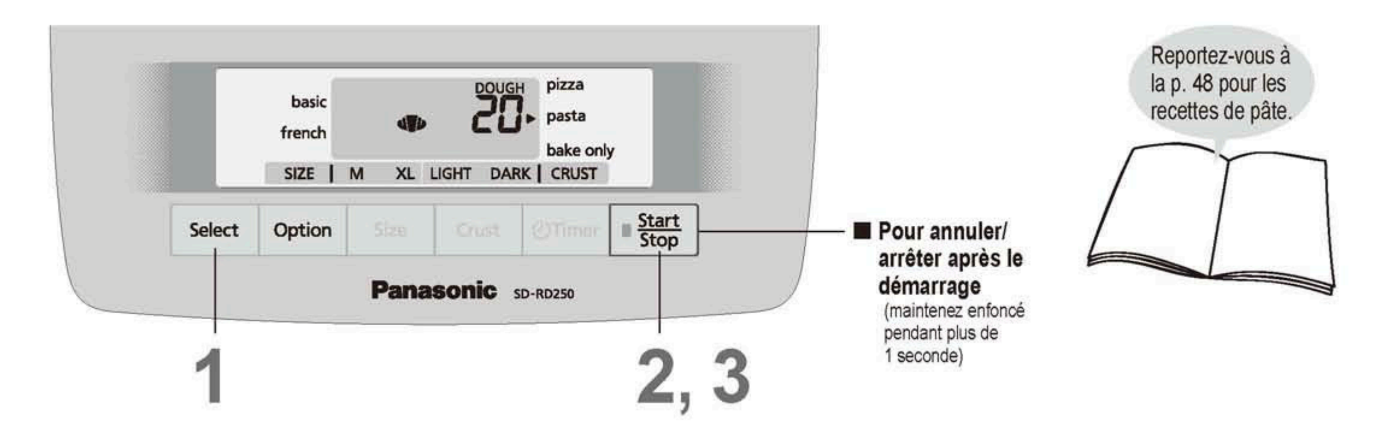


* Ces ingrédients ne peuvent pas être placés dans le distributeur de fruits secs/graines car ils risquent, en fondant, d'adhérer aux parois du distributeur et de ne pas tomber dans le moule.

• Respectez les quantités indiquées dans la recette pour chaque ingrédient.

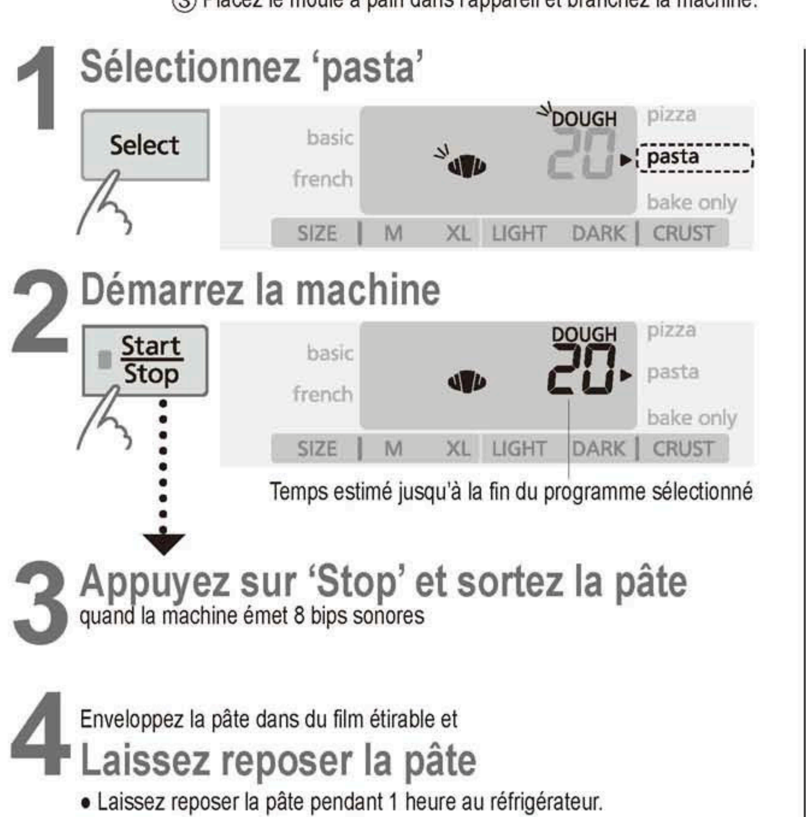
Français

Préparation de pâtes alimentaires



Préparatifs
(P. 38)

① Placez le bras pétrisseur dans le moule à pain.
② Versez les ingrédients dans le moule à pain dans l'ordre indiqué dans la recette.
③ Placez le moule à pain dans l'appareil et branchez la machine.



1 Sélectionnez ‘pasta’

2 Démarrez la machine

3 Appuyez sur ‘Stop’ et sortez la pâte

quand la machine émet 8 bips sonores

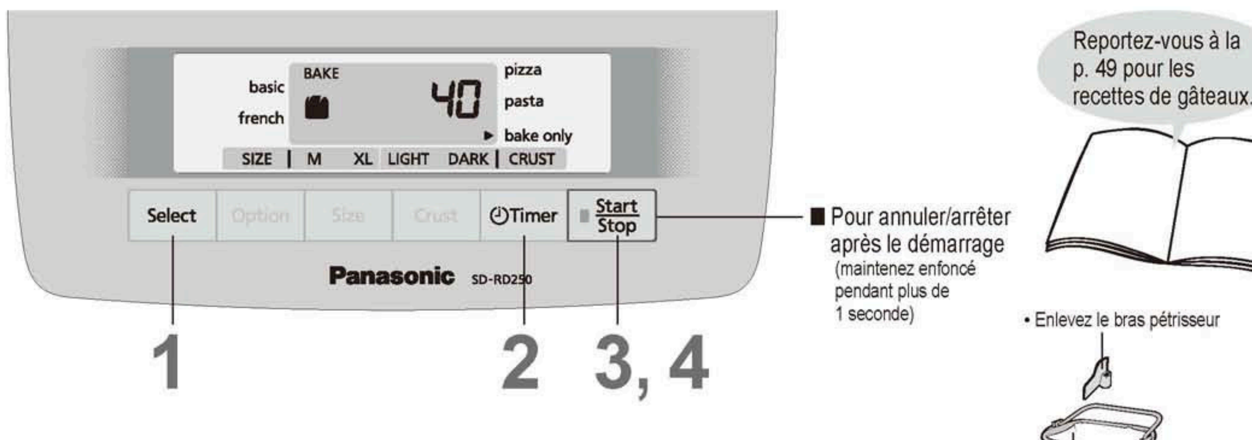
4

Enveloppez la pâte dans du film étirable et

Laissez reposer la pâte

- Laissez reposer la pâte pendant 1 heure au réfrigérateur.

Cuisson de gâteaux



■ Pour annuler/arrêter après le démarrage
(maintenez enfoncé pendant plus de 1 seconde)

Reportez-vous à la p. 49 pour les recettes de gâteaux.

• Enlevez le bras pétrisseur

• Tapissez de papier parchemin. (Le gâteau ou le gâteau au thé risque de brûler s'il touche directement le moule à pain.)

Préparatifs
(P. 38)

① Préparez les ingrédients selon la recette.
② Tapissez le moule à pain de papier parchemin et versez les ingrédients mélangés.
③ Placez le moule à pain dans l'appareil et branchez la machine.

1 Sélectionnez 'bake only'



2 Affichez le temps de cuisson



● Le départ différé ne peut pas être utilisé pour 'bake only'.
(Cette touche sert seulement à choisir le temps de cuisson.)

3 Démarrez la machine



Temps restant jusqu'à la fin du programme choisi

4

Appuyez sur 'Stop' quand la machine émet 8 bips sonores.

Assurez-vous que la cuisson est terminée, et sortez le moule à pain

■ Si la cuisson n'est pas terminée ➜ Répétez les étapes 1–3
(Le temps de cuisson total, y compris une éventuelle cuisson supplémentaire, ne peut dépasser 90 minutes)

Attention!
Risque de brûlure!

● Pour vérifier si la cuisson est terminée, plongez une brochette au milieu du gâteau – ce dernier est prêt si la brochette ressort propre.

Français

Recettes

- Pour l'option 'BAKE RAPID': Ajoutez ¾ c. à thé de levure sèche supplémentaire, et, pour la taille XL uniquement, ajoutez également 20 mL (¾ oz) d'eau ou autre liquide supplémentaire.
- T = tasse(s), c. à thé = cuillère(s) à thé, c. à table = cuillère(s) à table

Mesurez les ingrédients avec exactitude.

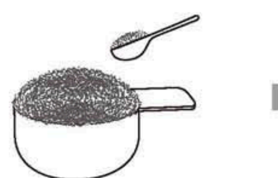
Une mesure exacte est indispensable pour obtenir de bons résultats de cuisson. Il est plus précis de peser les ingrédients que de les mesurer à l'aide d'une tasse. C'est pourquoi les recettes de ce livre indiquent le poids des ingrédients en plus des mesures en tasses et en cuillères.

Les seuls ingrédients que l'on peut mesurer sans problème en volume, soit en tasses et en cuillères, sont les liquides et les ingrédients en très petites quantités, comme la levure et les épices. Ces ingrédients sont difficiles à peser sur une balance de ménage. Même dans ces cas-là, mesurez les quantités exactement. Prenez l'ingrédient dans la tasse à mesurer ou la cuillère de la taille indiquée jusqu'à ce que la surface soit bombée.

Égalisez la surface avec le bord droit d'une spatule en métal afin d'ôter l'excédent. Ne tapez pas le bas de la tasse ou de la cuillère sur la table pour tasser l'ingrédient.

Utilisation correcte d'une tasse à mesurer. (Utilisez une tasse à mesurer du commerce pour la farine.)

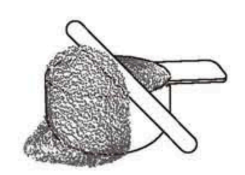
1



Remplissez la tasse jusqu'à ce que le contenu soit bombé.



2



Égalisez la surface avec le bord droit d'une spatule en métal afin d'ôter l'excédent.

Pain

[basic]

Pain blanc de base

Sélectionnez 'basic', option BAKE

	XL	M
Levure sèche	1¼ c. à thé	1 c. à thé
Farine à pain	620 g/21¾ oz (4 7/16 T)	420 g/14¾ oz (3 T)
Sel	2 c. à thé	1½ c. à thé
Lait sec	3 c. à table	2 c. à table
Beurre	2½ c. à table	1½ c. à table
Sucre	1½ c. à table	1 c. à table
Eau	400 mL/13½ oz/1 11/16 T	280 mL/9½ oz/1 3/16 T

( ): mesures moins précises qu'une pesée.

Pain blanc de base rapide

Sélectionnez 'basic', option BAKE RAPID

	XL	M
Levure sèche	2 c. à thé	1¾ c. à thé
Farine à pain	620 g/21¾ oz (4 7/16 T)	420 g/14¾ oz (3 T)
Sel	2 c. à thé	1½ c. à thé
Lait sec	3 c. à table	2 c. à table
Beurre	2½ c. à table	1½ c. à table
Sucre	1½ c. à table	1 c. à table
Eau	420 mL/14 oz/1¾ T	290 mL/9¾ oz/1 3/16 T

( ): mesures moins précises qu'une pesée.

Pain de base aux raisins

Sélectionnez 'basic', option BAKE

	XL	M
Levure sèche	1¼ c. à thé	1 c. à thé
Farine à pain	620 g/21¾ oz (4 7/16 T)	420 g/14¾ oz (3 T)
Sel	2 c. à thé	1½ c. à thé
Lait sec	3 c. à table	2 c. à table
Beurre	2½ c. à table	1½ c. à table
Sucre	1½ c. à table	1 c. à table
Cannelle	1½ c. à thé	1 c. à thé
Eau	400 mL/13½ oz/1 11/16 T	290 mL/9¾ oz/1 3/16 T
*Raisins secs	125 g/4,4 oz	85 g/3 oz

( ): mesures moins précises qu'une pesée.

- Si vous découvrez que les raisins secs ne se mélangent pas avec la pâte mais restent brûlés à la surface de la miche quand elle sort après la cuisson, ajoutez 1 à 2 cuillères à table d'eau supplémentaire pour réaliser une pâte plus moelleuse la prochaine fois.

Pain d'épice aux carottes

Sélectionnez 'basic', option BAKE/BAKE RAPID

	XL	M
Levure sèche	1¼ c. à thé	1 c. à thé
Farine à pain	620 g/21¾ oz (4 7/16 T)	420 g/14¾ oz (3 T)
Sel	2 c. à thé	1½ c. à thé
Lait sec	3 c. à table	2 c. à table
Beurre	2½ c. à table	1½ c. à table
Carotte râpée	55 g (¼ T)	2 c. à table
Toute épice	4 c. à thé	2 c. à thé
Miel	1½ c. à table	1 c. à table
Eau	360 mL/12 oz/1½ T	250 mL/8½ oz/1 1/16 T

( ): mesures moins précises qu'une pesée.

Pain aux canneberges

Sélectionnez 'basic', option BAKE/BAKE RAPID

	XL	M
Levure sèche	1¼ c. à thé	1 c. à thé
Farine à pain	620 g/21¾ oz (4 7/16 T)	420 g/14¾ oz (3 T)
Sel	2 c. à thé	1½ c. à thé
Lait sec	3 c. à table	2 c. à table
Beurre	2½ c. à table	1½ c. à table
Sucre	1½ c. à table	1 c. à table
Jus de canneberge	180 mL/6 oz/¾ T	120 mL/4 oz/½ T
Eau	220 mL/7½ oz/15/16 T	160 mL/5½ oz/11/16 T

( ): mesures moins précises qu'une pesée.

Fromage et épices

Sélectionnez 'basic', option BAKE/BAKE RAPID

	XL	M
Levure sèche	1¼ c. à thé	1 c. à thé
Farine à pain	620 g/21¾ oz (4 7/16 T)	420 g/14¾ oz (3 T)
Sel	2 c. à thé	1½ c. à thé
Lait sec	3 c. à table	2 c. à table
Sucre	1½ c. à table	1 c. à table
Moutarde sèche	2 c. à thé	1 c. à thé
Poivre noir	½ c. à thé	¼ c. à thé
Beurre	2½ c. à table	1½ c. à table
Fromage provolone, haché	60 g (⅜ T)	30 g (3/16 T)
Sauce worcester	2 c. à table	1 c. à table
Eau	400 mL/13½ oz/1 11/16 T	280 mL/9½ oz/1 3/16 T

( ): mesures moins précises qu'une pesée.

- Pour ajouter les ingrédients marqués d'un*, suivez les instructions de la P. 41.

Pain

Pain au son, amandes et fruits secs

Sélectionnez 'basic', option BAKE/BAKE RAPID

	XL	M
Levure sèche	1¼ c. à thé	1 c. à thé
Farine à pain	620 g/21¾ oz (4 7/16 T)	420 g/14¾ oz (3 T)
Sel	2 c. à thé	1½ c. à thé
Lait sec	3 c. à table	2 c. à table
Beurre	2½ c. à table	1½ c. à table
Sucre	1½ c. à table	1 c. à table
Flocons de son	20 g (¼ T)	10 g (⅛ T)
Amandes tranchées	30 g (⅜ T)	20 g (¼ T)
Eau	400 mL/13½ oz/1 11/16 T	290 mL/9¾ oz/1 3/16 T
*Petits morceaux de fruits secs	100 g/3½ oz	55 g/2 oz

( ): mesures moins précises qu'une pesée.

Pain au lait

Sélectionnez 'basic', option BAKE/BAKE RAPID

	XL	M
Levure sèche	1¼ c. à thé	1 c. à thé
Farine à pain	620 g/21¾ oz (4 7/16 T)	420 g/14¾ oz (3 T)
Sel	2 c. à thé	1½ c. à thé
Lait sec	3 c. à table	2 c. à table
Beurre	2½ c. à table	1½ c. à table
Sucre	1½ c. à table	1 c. à table
Lait	400 mL/13½ oz/1 11/16 T	280 mL/9½ oz/1 3/16 T

( ): mesures moins précises qu'une pesée.

Pain au pepperoni et fromage

Sélectionnez 'basic', option BAKE/BAKE RAPID

	XL	M
Levure sèche	1¼ c. à thé	1 c. à thé
Farine à pain	620 g/21¾ oz (4 7/16 T)	420 g/14¾ oz (3 T)
Sel	2 c. à thé	1½ c. à thé
Lait sec	3 c. à table	2 c. à table
Sucre	1½ c. à table	1 c. à table
Pepperoni, haché finement	110 g/4 oz	55 g/2 oz
Fromage provolone, haché	60 g (⅜ T)	20 g (⅛ T)
Fromage parmesan, râpé	18 g (3/16 T)	6 g (1/16 T)
Poudre d'ail	½ c. à thé	¼ c. à thé
Poudre d'oignon	½ c. à thé	¼ c. à thé
Origan	¼ c. à thé	¼ c. à thé
Huile d'olive	1 c. à table	1 c. à thé
Eau	400 mL/13½ oz/1 11/16 T	280 mL/9½ oz/1 3/16 T

( ): mesures moins précises qu'une pesée.

Pain aux courgettes

Sélectionnez 'basic', option BAKE/BAKE RAPID

	XL	M
Levure sèche	1¼ c. à thé	1 c. à thé
Farine à pain	620 g/21¾ oz (4 7/16 T)	420 g/14¾ oz (3 T)
Sel	2 c. à thé	1½ c. à thé
Lait sec	3 c. à table	2 c. à table
Sucre	1½ c. à table	1 c. à table
Cannelle	2 c. à thé	1 c. à thé
Poudre de clous de girofle	1 c. à thé	¼ c. à thé
Beurre	2½ c. à table	1½ c. à table
Courgette, râpée	65 g (5/16 T)	40 g (3/16 T)
Eau	360 mL/12 oz/1½ T	260 mL/8¾ oz/1 1/16 T
*Noix, hachées finement	30 g/1 oz	20 g/0,7 oz

( ): mesures moins précises qu'une pesée.

Pain complet à 30 %

Sélectionnez 'basic', option BAKE

	XL	M
Levure sèche	1¼ c. à thé	1 c. à thé
Farine complète	180 g/6¼ oz (1¼ T)	125 g/4¼ oz (⅞ T)
Farine à pain	430 g/15¼ oz (3⅛ T)	295 g/10½ oz (2⅛ T)
Sel	2 c. à thé	1½ c. à thé
Lait sec	3 c. à table	2 c. à table
Beurre	2½ c. à table	1½ c. à table
Mélasse	2 c. à table	1½ c. à table
Eau	380 mL/12¾ oz/1 9/16 T	280 mL/9½ oz/1 3/16 T

( ): mesures moins précises qu'une pesée.

Pain au miel et aux noix complet à 30 %

Sélectionnez 'basic', option BAKE

	XL	M
Levure sèche	1¼ c. à thé	1 c. à thé
Farine complète	180 g/6¼ oz (1¼ T)	125 g/4¼ oz (⅞ T)
Farine à pain	430 g/15¼ oz (3⅛ T)	295 g/10½ oz (2⅛ T)
Sel	2 c. à thé	1½ c. à thé
Lait sec	3 c. à table	2 c. à table
Beurre	2½ c. à table	1½ c. à table
Miel	2 c. à table	1½ c. à table
Eau	380 mL/12¾ oz/1 9/16 T	280 mL/9½ oz/1 3/16 T
*Noix, hachées finement	50 g/1,7 oz	25 g/0,8 oz

( ): mesures moins précises qu'une pesée.

Pain aux raisins et abricots complet à 30 %

Sélectionnez 'basic', option BAKE

	XL	M
Levure sèche	1¼ c. à thé	1 c. à thé
Farine complète	180 g/6¼ oz (1¼ T)	125 g/4¼ oz (⅞ T)
Farine à pain	430 g/15¼ oz (3⅛ T)	295 g/10½ oz (2⅛ T)
Sel	2 c. à thé	1½ c. à thé
Lait sec	3 c. à table	2 c. à table
Beurre	2½ c. à table	1½ c. à table
Mélasse	2 c. à table	1½ c. à table
Eau	380 mL/12¾ oz/1 9/16 T	280 mL/9½ oz/1 3/16 T
*Raisins secs	60 g/2,2 oz	40 g/1,5 oz
*Abricots secs (coupés en dés)	60 g/2,2 oz	40 g/1,5 oz

( ): mesures moins précises qu'une pesée.

- Si vous découvrez que les raisins secs ne se mélangent pas avec la pâte mais restent brûlés à la surface de la miche quand elle sort après la cuisson, ajoutez 1 à 2 cuillères à table d'eau supplémentaire pour réaliser une pâte plus moelleuse la prochaine fois.

[french]

Pain français

Sélectionnez 'french', option BAKE

Levure sèche	¾ c. à thé
Farine à pain	420 g/14¾ oz (3 T)
Sel	1½ c. à thé
Beurre	1 c. à table
Eau	310 mL/10½ oz/1 5/16 T

( ): mesures moins précises qu'une pesée.

● Pour ajouter les ingrédients marqués d'un*, suivez les instructions de la P. 41.

Recettes

• T = tasse(s), c. à thé = cuillère(s) à thé, c. à table = cuillère(s) à table

Pâte

[basic]

Petits pains (18 portions)
Sélectionnez 'basic', option DOUGH

Levure sèche	1½ c. à thé
Farine à pain	455 g/16 oz (3¼ T)
Sucre	50 g (¼ T)
Sel	1½ c. à thé
Lait sec	3 c. à table
Beurre ou margarine	3 c. à table
Eau	230 mL/7¾ oz/15⁄16 T
Œuf, battu pour la dorure	1
Graines de pavot pour saupoudrer la surface (option)	¾ c. à table
Graines de sésame pour saupoudrer la surface (option)	¾ c. à table
Variante: Petits pains complets Remplacez 1 tasse de farine à pain par de la farine complète.	

( ): mesures moins précises qu'une pesée.

1 Préparez la pâte en suivant les instructions de la P. 40.

2 Divisez la pâte en 18 portions égales. Roulez chaque portion en boule. Couvrez d'un film étirable et laissez reposer pendant 20 minutes.



3 Roulez la boule sur une surface légèrement farinée de manière à former un cône.

4 Abaissez chaque cône de pâte avec un rouleau à pâte, pour former une pointe épaisse d'environ 6 mm (¼ pouce).

5 Enroulez chaque pointe en commençant par le plus gros bout, sans serrer, vers la partie plus étroite.

6 Disposez chaque morceau la pointe en dessous sur une plaque à biscuits graissée.

7 Vaporisez de l'eau sur la surface. Laissez lever à 32 °C/90 °F pendant 30–50 minutes, ou jusqu'à ce que les pâtons doublent presque de volume.



8 Badigeonnez les pâtons avec de l'œuf battu, saupoudrez de graines de pavot ou de sésame au goût.

9 Faites cuire dans un four à 175 °C/350 °F pendant 10–15 minutes, ou jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés.

Croissants (18 portions)
Sélectionnez 'basic', option DOUGH

Levure sèche	2 c. à thé
Farine à pain	455 g/16 oz (3¼ T)
Sucre	2 c. à table
Lait sec	3 c. à table
Sel	1½ c. à thé
Eau	240 mL/8 oz/1 T
Beurre ou margarine	2 c. à table
Beurre ou margarine, réfrigéré pour plier dans la pâte	199 g/7 oz
Œuf, battu pour la dorure	1

( ): mesures moins précises qu'une pesée.

1 Préparez la pâte en suivant les instructions de la P. 40.

2 Mettez la pâte dans un bol graissé. Recouvrez-la d'un film étirable. Laissez reposer la pâte au réfrigérateur pendant 30 minutes.

3 Roulez 7 oz de beurre réfrigéré entre deux feuilles de film étirable pour former un rectangle de 25×18 cm (10×7 pouces). Remettez au réfrigérateur pendant au moins 1 heure.



4 Abaissez la pâte sur une surface légèrement farinée pour former un carré de 30 cm (12 pouces).

5 Posez le beurre aplati sur deux tiers de la pâte. Repliez le tiers sans beurre sur le tiers central.



6 Repliez le dernier tiers sur les autres. Scellez les bords. Laissez reposer la pâte au réfrigérateur pendant 20–30 minutes.

7 Disposez la pâte à angle droit par rapport à la position précédente à l'étape 5. Abaissez-la pour former un carré de 30 cm (12 pouces). Pliez en trois. Couvrez d'un film étirable et mettez au réfrigérateur pendant 20–30 minutes.



Pliez et abaissez encore deux fois. Couvrez et réfrigérez chaque fois après avoir abaissé la pâte. Après le dernier pliage, réfrigérez pendant plusieurs heures ou toute une nuit.

8 Abaissez la pâte et divisez-la en 9 carrés. Coupez chaque carré en deux triangles.

9 Roulez chaque triangle sans serrer, de la base vers la pointe. Incurvez les extrémités.



10 Disposez chaque croissant avec la pointe en dessous sur une plaque à biscuits graissée. Vaporisez de l'eau sur la surface. Laissez lever à 32 °C/90 °F pendant 30–50 minutes, ou jusqu'à ce que les croissants doublent presque de volume.



11 Enduisez-les d'œuf battu. Faites cuire dans un four à 175 °C/350 °F pendant 10–15 minutes, ou jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés.

[french]

Baguettes (pain français) (2 portions)

Sélectionnez 'french', option DOUGH

Levure sèche	1¼ c. à thé
Farine à pain	420 g/14¾ oz (3 T)
Sucre	1 c. à table
Sel	1½ c. à thé
Lait sec	1 c. à table
Beurre	1 c. à table
Eau	260 mL/8¾ oz/1 1/16 T
Graines de pavot pour saupoudrer la surface (option)	3 c. à table

( ): mesures moins précises qu'une pesée.

1 Préparez la pâte en suivant les instructions de la P. 40.

2 Divisez la pâte en 2 portions égales. Roulez chaque portion en boule.

3 Mettez la pâte dans un bol graissé. Recouvrez-la d'un film étirable. Laissez reposer pendant 20 minutes. (Mettez au réfrigérateur si c'est l'été.)

4 Abaissez chaque boule avec un rouleau à pâte pour former un rectangle.

5 En commençant par un côté court, roulez la pâte fermement pour former un cylindre fin, puis pincez la couture pour la sceller. Effilez et arrondissez les extrémités.

6 Disposez sur une plaque à biscuits graissée. Vaporisez de l'eau sur la surface. Laissez lever à 32 °C/90 °F pendant 60 minutes, ou jusqu'à ce que les pâtons doublent presque de volume.

7 Enduisez d'eau. Avec un couteau bien aiguisé, effectuez 3 ou 4 incisions diagonales d'environ 6 mm (¼ pouce) de profondeur sur le dessus de chaque baguette.

8 Saupoudrez de graines de pavot au goût.

9 Faites cuire dans un four à 190 °C/375 °F pendant 25–30 minutes, ou jusqu'à ce que les baguettes soient bien dorées.
Si votre four le permet, faites cuire avec de la vapeur pendant les 10 premières minutes.

[pizza]

Pizza

Sélectionnez 'pizza'

Ingrédients: Pour 6 petites ou 2 grandes pizzas

Levure sèche	1 c. à thé
Farine à pain	475 g/16¾ oz (3⅜ T)
Lait en poudre	1 c. à table
Sucre	1¾ c. à table
Sel	1 c. à thé
Beurre	1 c. à table
Eau	340 mL/11½ oz/1 7/16 T
⅔ de tasse de purée de tomate pour étaler dessus, 3 tasses de fromage mozzarella à saupoudrer dessus	

( ): mesures moins précises qu'une pesée.

1 Préparez la pâte en suivant les instructions de la P. 40.

2 Pétrissez la pâte sur une surface légèrement farinée jusqu'à ce qu'elle devienne élastique et reprenne sa forme quand on la touche.

3 Divisez-la en 6 petites boules ou 2 grosses boules, et laissez ces boules dans un endroit chaud pendant 10 minutes.

4 Aplatissez chaque boule de manière à former un disque plat. Disposez les disques de pâte sur une plaque à biscuits et piquez-les avec une fourchette.

5 Laissez reposer pendant 15 minutes à température de la pièce.

6 Étalez sur chaque disque 2 cuillères à table de purée de tomate. Saupoudrez de fromage mozarella. Ajoutez votre garniture favorite, comme des tranches d'oignon, pepperoni, jambon prosciutto, olives.

7 Faites cuire dans un four préchauffé à 170 °C/340 °F pendant 15–20 minutes.

● T = tasse(s), c. à thé = cuillère(s) à thé, c. à table = cuillère(s) à table

Pâte

[pizza]

Focaccia

Sélectionnez 'pizza'

Ingrédients: Pour 1 grand focaccia

Levure sèche	2 c. à thé
Farine à pain	475 g/16¾ oz (3⅜ T)
Lait en poudre	2 c. à table
Sucre	2 c. à table
Sel	2 c. à thé
Huile d'olive	2 c. à table
Eau	330 mL/11 oz/1⅜ T
Garniture:	
Huile d'olive	4 c. à table
Sel de mer fin	1 c. à table
Origan sec	2 c. à thé
Basilic sec	2 c. à thé
(1 tasse de farine à pain supplémentaire pour pétrir)	
Optionnel: Olives (en conserve) 30 g/1 oz Séchez-les, hachez-les, puis mettez-les dans le distributeur.	

( ): mesures moins précises qu'une pesée.

1 Préparez la pâte en suivant les instructions de la P. 40.

2 Pétrissez la pâte sur une surface légèrement farinée jusqu'à ce qu'elle devienne élastique et reprenne sa forme quand on la touche.

3 Façonnez un disque plat, posez-le sur une plaque à biscuits, faites des trous avec l'extrémité d'une cuillère en bois à 5 cm (2 pouces) d'écart sur la surface de la pâte.

4 Recouvrez d'un film étirable et laissez reposer dans un endroit chaud pendant 20–25 minutes, jusqu'à ce qu'il double presque de volume.

5 Badigeonnez la surface d'huile d'olive, saupoudrez de sel de mer, d'origan et de basilic.

6 Faites cuire dans un four préchauffé à 170 °C/340 °F pendant 26–30 minutes.

[pasta]

Pâtes aux œufs de base

Sélectionnez 'pasta'

Farine à pain	450 g/15¾ oz (3¼ T)
Œufs	3
*Eau avec les œufs	260 mL/8¾ oz/1 1/16 T au total
Sel	1½ c. à thé
Huile d'olive	2 c. à thé
Optionnel: Poivre noir (en poudre) ½ c. à thé Mettez le poivre dans le distributeur.	

*utilisez de l'eau tiède si la température ambiante est inférieure à 20 °C/70 °F.
*mélangez bien les œufs, l'eau et le sel préalablement.

1 Préparez la pâte en suivant les instructions de la P. 42

2 Enveloppez la pâte dans un film étirable et laissez reposer pendant 1 heure au réfrigérateur.

3 Farinez légèrement la surface de la pâte et roulez-la jusqu'à ce qu'elle fasse 1 mm (1/16 pouce) d'épaisseur.

4 Coupez-la en lanières de 3 mm (⅛ pouce) ou 5 mm (3/16 pouce).

5 Faites bouillir dans l'eau pendant 3–4 minutes.

6 Égouttez les pâtes, puis ajoutez la sauce de votre choix.

Pâtes aux épinards

Sélectionnez 'pasta'

Farine à pain	450 g/15¾ oz (3¼ T)
Œufs	3
*Eau avec les œufs	210 mL/7 oz/⅞ T au total
Sel	1½ c. à thé
**Épinards écrasés	3 c. à table
Huile d'olive	1 c. à table

*utilisez de l'eau tiède si la température ambiante est inférieure à 20 °C/70 °F.
*mélangez bien les œufs, l'eau et le sel préalablement.
**bouillis et écrasés en purée

Pâtes aux tomates

Sélectionnez 'pasta'

Farine à pain	450 g/15¾ oz (3¼ T)
Œufs	3
*Eau avec les œufs	210 mL/7 oz/⅞ T au total
Sel	1½ c. à thé
Purée de tomates	3 c. à table
Huile d'olive	1 c. à table

*utilisez de l'eau tiède si la température ambiante est inférieure à 20 °C/70 °F.
*mélangez bien les œufs, l'eau et le sel préalablement.

Gâteaux

Ce programme peut être utilisé pour préparer des gâteaux. Il ne convient pas à certains types de gâteaux, comme les gâteaux éponge, les poudings de Noël, ou ceux qui doivent être cuits dans un four chaud.
Prenez soin de sortir le bras pétrisseur du moule à pain, et de tapisser le fond et les côtés du moule avec du papier parchemin avant d'y verser le mélange à gâteau.
Assurez-vous que le mélange à gâteau ne dépasse pas la partie tapissée avec du papier parchemin.
Le temps de cuisson maximum est de 1 heure et 30 minutes.

[bake only]

Gâteau au thé à la banane

Sélectionnez 'bake only'

Farine auto-levante	230 g/8 oz (1⅝ T)
Bicarbonate de soude	¼ c. à thé
Sel	½ c. à thé
Beurre	85 g/3 oz
Sucre en poudre	55 g/2 oz
Bananes (avec la peau), pelées et écrasées	500 g (1 lb 2 oz)
Œuf moyen, battu	1
Glaçage optionnel: confiture d'abricots noix/chips de banane	

( ): mesures moins précises qu'une pesée.

1. Tamisez la farine, le sel et le bicarbonate de soude ensemble dans un bol.
2. Frottez le beurre dans la farine jusqu'à obtenir un mélange ressemblant à des miettes de pain.
3. Ajoutez le sucre, les bananes et l'œuf battu, mélangez bien.
4. Sortez le bras pétrisseur du moule à pain et tapissez le bas et les côtés du moule avec du papier parchemin.
5. Versez le mélange dans le moule à pain, en vous assurant qu'il ne dépasse pas du papier parchemin.
6. Sélectionnez le programme 'bake only' et réglez le temps de cuisson sur 45 minutes.
7. Après la cuisson, enfoncez une brochette pour vérifier si le gâteau est cuit. Si le gâteau nécessite un temps de cuisson supplémentaire, sélectionnez le programme 'bake only' à nouveau, et réglez le temps de cuisson sur 3–5 minutes. Même s'il est encore légèrement collant, il continuera de cuire un peu pendant la période de repos.
8. Sortez le moule à pain de la machine à pain à l'aide de gants de cuisine et laissez le pain reposer ainsi pendant 5–10 minutes avant de le démouler et de le laisser refroidir.
9. Glacez si vous le souhaitez. Ramollissez la confiture, étalez-en sur le dessus du gâteau à thé encore chaud, et parsemez de noix ou de chips de banane.

Gâteau aux fruits

Sélectionnez 'bake only'

Mélange de fruits secs	340 g/12 oz
Dattes hachées	55 g/2 oz
Noix hachées	55 g/2 oz
Cerises hachées	110 g/4 oz
Eau	300 mL/10 oz/1¼ T
Beurre	85 g/3 oz
Œuf moyen, battu	3
Farine tout usage	255 g/9 oz (1 13/16 T)
Bicarbonate de soude	1 c. à thé

( ): mesures moins précises qu'une pesée.

1. Mettez les fruits, les dattes, les noix, les cerises, l'eau et le beurre ensemble, et faites-les chauffer jusqu'à ce que le beurre soit fondu et que le liquide soit chaud.
   Cette opération peut être faite sur une plaque chauffante ou dans le four micro-ondes. (Puissance élevée pendant 4–5 minutes)
2. Laissez refroidir un peu, puis ajoutez les œufs, la farine et le bicarbonate de soude. Mélangez bien.
3. Sortez le bras pétrisseur du moule à pain et tapissez le bas et les côtés du moule avec du papier parchemin.
4. Versez le mélange dans le moule à pain, en vous assurant qu'il ne dépasse pas du papier parchemin.
5. Sélectionnez le programme 'bake only' et réglez le temps de cuisson sur 55 minutes.
6. Après la cuisson, enfoncez une brochette pour vérifier si le gâteau est cuit. Si le gâteau nécessite un temps de cuisson supplémentaire, sélectionnez le programme 'bake only' à nouveau, et réglez le temps de cuisson sur 3–5 minutes. Même s'il est encore légèrement collant, il continuera de cuire un peu pendant la période de repos.
7. Sortez le moule à pain de la machine à pain à l'aide de gants de cuisine et laissez le pain reposer ainsi pendant 5–10 minutes avant de le démouler et de le laisser refroidir.

Entretien et nettoyage

⚠ Attention:

Débranchez votre machine à pain et laissez-la refroidir avant de la nettoyer.

■ Pour éviter d'abîmer votre machine à pain...
- N'utilisez aucun produit abrasif, comme du détergent ou un tampon à récurer.
- Ne lavez aucune partie de l'appareil dans le lave-vaisselle.
- N'utilisez pas de benzine, solvant ou alcool.
- Après avoir rincé les parties lavables, essuyez-les avec un chiffon. Maintenez toutes les pièces de la machine propres et sèches.

Distributeur de fruits secs/ graines

Sortez-le et lavez-le à l'eau.





- Lavez-le après chaque utilisation pour enlever tous résidus.

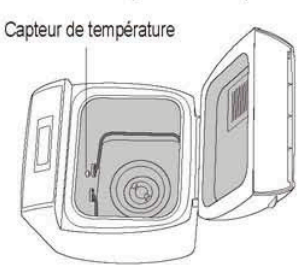
Coffret, couvercle et orifices d'aération

Essuyez avec un chiffon humide.



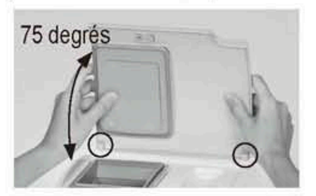


- Essuyez doucement pour éviter d'abîmer le capteur de température.



Couvercle du distributeur

Sortez-le et lavez-le à l'eau.
- Ouvrez le couvercle du distributeur à un angle d'environ 75 degrés pour aligner les connexions de chaque côté, puis tirez-le vers vous pour le sortir.



- Faites attention à ne pas abîmer le joint. (Sa détérioration pourrait provoquer des fuites de vapeur, de la condensation voire une déformation.)

Moule à pain et bras pétrisseur

Enlevez toute la pâte résiduelle et lavez à l'eau.

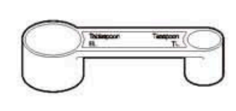


- Si vous ne réussissez pas à retirer le bras pétrisseur, faites-le tremper dans de l'eau chaude pendant 5–10 minutes. Le moule à pain ne doit pas être immergé dans l'eau.



Cuillère et tasse à mesurer

Lavez à l'eau.



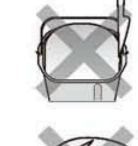


- Ils ne doivent pas être lavés au lave-vaisselle.

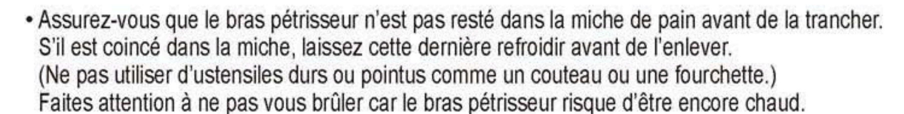
• La couleur à l'intérieur de la machine peut s'altérer avec le temps.

Comment préserver le revêtement antiadhésif

Le moule à pain et le bras pétrisseur sont recouverts d'un revêtement antiadhésif non salissant, qui permet d'enlever le pain plus facilement.
Pour éviter de l'abîmer, veuillez suivre les instructions ci-après.

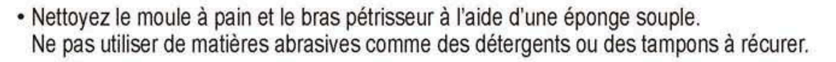


- N'utilisez pas d'ustensiles durs comme un couteau ou une fourchette lorsque vous sortez le pain du moule à pain.
  (Si le pain s'enlève difficilement du moule, laissez-le refroidir pendant 5 à 10 minutes, en vous assurant qu'il ne risque pas de brûler quelque chose ou quelqu'un.)
  Ensuite, secouez le moule à pain plusieurs fois, en portant des gants de cuisine.
  (Tenez la poignée rabattue pour qu'elle n'empêche pas de sortir le pain.)



- Assurez-vous que le bras pétrisseur n'est pas resté dans la miche de pain avant de la trancher.
  S'il est coincé dans la miche, laissez cette dernière refroidir avant de l'enlever.
  (Ne pas utiliser d'ustensiles durs ou pointus comme un couteau ou une fourchette.)
  Faites attention à ne pas vous brûler car le bras pétrisseur risque d'être encore chaud.





- Nettoyez le moule à pain et le bras pétrisseur à l'aide d'une éponge souple.
  Ne pas utiliser de matières abrasives comme des détergents ou des tampons à récurer.



- Des ingrédients durs ou à gros grains, comme les farines contenant des grains entiers ou moulus, le sucre ou l'ajout de fruits secs/graines, peuvent endommager le revêtement antiadhésif du moule à pain. Si vous utilisez des ingrédients en gros morceaux, cassez-les en petits morceaux. Prière de respecter les quantités indiquées dans les recettes.

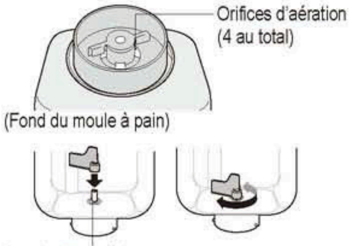
Problèmes et solutions

Avant d'appeler le service après-vente, consultez les informations ci-dessous.

Problème	Cause ➜ Action
Le pain ne lève pas. La surface de mon pain est irrégulière.	● La qualité du gluten dans votre farine est mauvaise, ou bien vous n'avez pas utilisé de la farine à pain et de la farine tout usage. (La qualité du gluten peut varier selon la température, l'humidité, le mode de conservation de la farine et l'année de moisson.) ➜ Essayez un autre type, une autre marque ou un autre lot de farine. ● La pâte est devenue trop dure parce que vous n'avez pas utilisé assez de liquide. ➜ La farine à pain et la farine tout usage à plus forte teneur en protéines absorbent plus d'eau que les autres; aussi essayez d'ajouter 10–20 mL d'eau en plus. ● Vous n'utilisez pas le type de levure requis. ➜ Utilisez une levure sèche en sachet portant une indication du type 'levure instantanée' ou 'superactive'. Ce type de levure ne nécessite pas de pré-fermentation. ● Vous n'utilisez pas suffisamment de levure, ou votre levure est périmée. ➜ Utilisez la cuillère à mesurer fournie. Vérifiez la date de péremption de la levure. (Conservez-la au réfrigérateur.) ● La levure est entrée en contact avec le liquide avant le pétrissage. ➜ Assurez-vous que vous avez mis les ingrédients dans l'ordre indiqué dans les instructions, en ajoutant l'eau et les liquides à la fin. (P. 38) ● Vous avez utilisé trop de sel, ou pas assez de sucre. ➜ Vérifiez la recette et dosez correctement les quantités au moyen de la cuillère à mesurer fournie. ➜ Assurez-vous que les autres ingrédients ne contiennent pas de sel ou de sucre.
La mie est pleine de gros trous.	● Vous avez utilisé trop de levure. ➜ Vérifiez la recette et dosez correctement les quantités au moyen de la cuillère à mesurer fournie. ● Vous avez utilisé trop de liquide. ➜ Certains types de farines absorbent plus d'eau que d'autres, il convient donc d'ajouter 10–20 mL d'eau en plus.
Le pain semble s'être affaissé après avoir levé.	● La qualité de votre farine est en cause. ➜ Essayez une autre marque de farine. ● Vous avez utilisé trop de liquide. ➜ Essayez d'utiliser 10–20 mL d'eau en moins.

Problèmes et solutions

Avant d'appeler le service après-vente, consultez les informations ci-dessous.

Problème	Cause ➜ Action
Le pain a trop levé.	● Vous avez utilisé trop de levure ou d'eau. ➜ Vérifiez la recette et dosez correctement les quantités au moyen de la cuillère à mesurer (levure) ou de la tasse à mesurer (eau) fournie. ➜ Assurez-vous que les autres ingrédients ne contiennent pas trop d'eau. ● Vous n'avez pas utilisé assez de farine. ➜ Pesez soigneusement la farine au moyen d'une balance.
Pourquoi le pain est-il pâle et collant?	● Vous n'utilisez pas suffisamment de levure, ou votre levure est périmée. ➜ Utilisez la cuillère à mesurer fournie. Vérifiez la date de péremption de la levure. (Conservez-la au réfrigérateur.) ● Il y a eu une panne de courant, ou la machine a été arrêtée pendant la préparation du pain. ➜ La machine s'éteint si elle est arrêtée pendant plus de 10 minutes. Vous devez enlever le pain du moule et recommencer avec de nouveaux ingrédients.
Il reste de la farine sur le dessous et les côtés du pain.	● Vous avez utilisé trop de farine, ou pas assez de liquide. ➜ Vérifiez la recette et dosez correctement les quantités au moyen d'une balance pour la farine ou de la cuillère à mesurer fournie pour les liquides.
Pourquoi les ingrédients n'ont-ils pas été mélangés correctement?	● Vous n'avez pas mis le bras pétrisseur dans le moule à pain. ➜ Assurez-vous que le bras pétrisseur est bien dans le moule avant de mettre les ingrédients. ● Il y a eu une panne de courant, ou la machine a été arrêtée pendant la préparation du pain. ➜ La machine s'éteint si elle est arrêtée pendant plus de 10 minutes. Vous pouvez peut-être redémarrer le programme, mais le résultat risque d'être peu satisfaisant si le pétrissage avait déjà commencé.
Le pain n'a pas été cuit.	● L'option 'DOUGH' était sélectionnée. ➜ L'option 'DOUGH' ne comprend pas la cuisson. ● Il y a eu une panne de courant, ou la machine a été arrêtée pendant la préparation du pain. ➜ La machine s'éteint si elle est arrêtée pendant plus de 10 minutes. Vous pouvez essayer de cuire la pâte dans votre four si elle a levé. ● Il n'y a pas assez d'eau et le dispositif de protection du moteur s'est activé. Cela ne se produit que si la machine est surchargée et qu'une force excessive est appliquée au moteur. ➜ Rendez-vous sur le lieu d'achat pour faire inspecter la machine. La prochaine fois, vérifiez la recette et dosez correctement les quantités au moyen de la tasse à mesurer fournie. ● Vous avez oublié de fixer le bras pétrisseur. ➜ Veillez à fixer le bras pétrisseur au préalable (P. 38). ● L'axe du bras pétrisseur est bloqué dans le moule à pain et ne tourne pas. ➜ Si l'axe ne tourne pas quand le bras pétrisseur est installé, vous devez remplacer l'unité axe du bras pétrisseur (consultez votre revendeur ou notre centre de service à la clientèle).
La pâte fuit par le fond du moule à pain.	● Une petite quantité de pâte sort par les orifices d'aération (si bien qu'elle n'empêche pas la rotation des pièces). Cela n'est pas un défaut, mais il convient de contrôler de temps en temps la rotation correcte de l'axe du bras pétrisseur. ➜ Si l'axe ne tourne pas quand le bras pétrisseur est installé, vous devez remplacer l'unité axe du bras pétrisseur (consultez votre revendeur ou un centre d'assistance Panasonic).  Unité axe du bras pétrisseur Pièce n° ADA29A115
Les côtés du pain se sont affaissés et le dessous est humide.	● Vous avez laissé le pain dans le moule à pain trop longtemps après la cuisson. ➜ Enlevez le pain rapidement après la cuisson. ● Il y a eu une panne de courant, ou la machine a été arrêtée pendant la préparation du pain. ➜ La machine s'éteint si elle est arrêtée pendant plus de 10 minutes. Essayez de cuire la pâte dans votre four.

Problème	Cause ➜ Action
Le bras pétrisseur fait un bruit de cliquètement.	● Cela est dû au fait que le bras pétrisseur n'est pas fermement fixé sur l'axe. (Cela n'est pas un défaut.)
Il y a une odeur de brûlé pendant la cuisson du pain. De la fumée sort des orifices d'aération.	● Des ingrédients peuvent avoir été renversés sur l'élément chauffant. ➜ Il arrive qu'un peu de farine, des raisins secs ou d'autres ingrédients soient projetés hors du moule à pain pendant le mélange des ingrédients. Essuyez doucement l'élément après la cuisson une fois que la machine est refroidie. ➜ Sortez le moule à pain de la machine quand vous y mettez les ingrédients.
Le bras pétrisseur reste fiché dans le pain quand on l'enlève du moule à pain.	● La pâte est un peu dense. ➜ Laissez le pain refroidir complètement avant d'enlever soigneusement le bras pétrisseur. Certains types de farines absorbent plus d'eau que d'autres, il convient donc d'ajouter 10–20 ml d'eau en plus. ● Une croûte s'est formée sous le bras pétrisseur. ➜ Lavez le bras et son axe après chaque utilisation.
La croûte se plisse et devient molle lors du refroidissement.	● La vapeur contenue dans la mie peut passer dans la croûte pendant le refroidissement et la ramollir légèrement. ➜ Pour réduire la quantité de vapeur, essayez d'utiliser 10–20 mL d'eau en moins ou moitié moins de sucre.
Comment peut-on garder une croûte croustillante?	● Pour obtenir un pain plus croustillant, utilisez le mode 'french', ou prolongez la cuisson au four à 200 °C (392 °F)/thermostat 6 pendant 5–10 minutes supplémentaires.
Le pain est collant et ne se coupe pas bien.	● Il était trop chaud quand vous l'avez coupé. ➜ Laissez refroidir le pain sur une grille avant de le couper pour permettre l'élimination de la vapeur.
TEMP apparaît sur l'afficheur.	● L'unité est trop chaude (plus de 40 °C/105 °F). Cela peut se produire en cas d'utilisation répétée. ➜ Laissez refroidir l'unité en dessous de 40 °C/105 °F avant de l'utiliser à nouveau ('TEMP' disparaît).
POWER ALERT apparaît sur l'afficheur.	● Il y a eu une panne de courant de plus de 10 minutes (la fiche a été débranchée accidentellement, ou le coupe-circuit s'est activé) ou un autre problème d'alimentation électrique. ➜ Le fonctionnement n'est pas affecté si le problème d'alimentation électrique n'est que momentané. L'appareil fonctionne à nouveau si l'alimentation est rétablie dans les 10 minutes qui suivent, mais le résultat final peut être compromis.
0:00 apparaît sur l'afficheur.	● Il y a eu une coupure de courant pendant un certain temps (différent selon les circonstances – p. ex. panne de secteur, débranchement, fusible ou coupe-circuit défectueux). ➜ Enlevez la pâte et recommencez avec de nouveaux ingrédients.
Le programme terminé, le distributeur de fruits secs/graines s'ouvre.	● Le distributeur s'ouvre automatiquement pour tous les programmes. Ce n'est pas une défaillance. ➜ Quand des ingrédients tels que raisins et noix sont insérés dans le distributeur dans le programme cuisson seule, les ingrédients tombent dans la pâte seulement sur une moitié.
H01 apparaît sur l'afficheur.	● C'est une défaillance. ➜ Consultez votre revendeur ou notre centre de service à la clientèle.

Panasonic Canada Inc.
5770, Ambler Drive, Mississauga (Ontario) L4W 2T3

PRODUIT PANASONIC – GARANTIE LIMITÉE

PROGRAMME DE REMPLACEMENT

Panasonic Canada Inc. garantit que ce produit est exempt de défauts de matériaux et de main-d'œuvre dans un contexte d'utilisation normale pendant la période indiquée ci-après à compter de la date d'achat original et, dans l'éventualité d'une défectuosité, accepte, à sa discrétion, de (a) réparer le produit avec des pièces neuves ou remises à neuf, (b) remplacer le produit par un produit neuf ou remis à neuf d'une valeur équivalente ou (c) rembourser le prix d'achat. La décision de réparer, remplacer ou rembourser appartient à Panasonic Canada Inc.

Cuiseurs de riz électriques	**Un (1) an**
Bouilloires électriques	**Un (1) an**
Machine à pain automatique	**Un (1) an**
Rôtissoires pour poisson	**Un (1) an**
Fours grille-pain	**Un (1) an**

La présente garantie n'est fournie qu'à l'acheteur original d'un des produits de marque Panasonic indiqués plus haut, ou à la personne l'ayant reçu en cadeau, vendu par un détaillant Panasonic agréé au Canada et utilisé au Canada. Le produit ne doit pas avoir été « vendu tel quel » et doit avoir été livré à l'état neuf dans son emballage d'origine.

POUR ÊTRE ADMISSIBLE AUX SERVICES AU TITRE DE LA PRÉSENTE GARANTIE, LA PRÉSENTATION D'UN REÇU D'ACHAT OU DE TOUTE AUTRE PIÈCE JUSTIFICATIVE DE LA DATE D'ACHAT ORIGINAL, INDIQUANT LE MONTANT PAYÉ ET LE LIEU DE L'ACHAT, EST REQUISE.

RESTRICTIONS ET EXCLUSIONS

La présente garantie COUVRE SEULEMENT les défaillances attribuables à un défaut des matériaux ou à un vice de fabrication et NE COUVRE PAS l'usure normale ni les dommages esthétiques. La présente garantie NE COUVRE PAS NON PLUS les dommages subis pendant le transport, les défaillances causées par des produits non fournis par Panasonic Canada Inc. ni celles résultant d'un accident, d'un usage abusif ou impropre, de négligence, d'une manutention inadéquate, d'une mauvaise application, d'une altération, d'une installation ou de réglages impropres, d'un mauvais réglage des contrôles de l'utilisateur, d'un mauvais entretien, d'une surtension temporaire, de la foudre, d'une modification, de la pénétration de sable, de liquides ou d'humidité, d'une utilisation commerciale (dans un hôtel, un bureau, un restaurant ou tout autre usage par affaires ou en location), d'une réparation effectuée par une entité autre qu'un centre de service Panasonic agréé ou encore d'une catastrophe naturelle.

CETTE GARANTIE LIMITÉE ET EXPRESSE REMPLACE TOUTE AUTRE GARANTIE, EXPRESSE OU IMPLICITE, INCLUANT LES GARANTIES IMPLICITES DU CARACTÈRE ADÉQUAT POUR LA COMMERCIALISATION ET UN USAGE PARTICULIER. PANASONIC CANADA INC. N'AURA D'OBLIGATION EN AUCUNE CIRCONSTANCE POUR TOUT DOMMAGE DIRECT, INDIRECT OU CONSÉCUTIF RÉSULTANT DE L'UTILISATION DE CE PRODUIT OU DÉCOULANT DE TOUTE DÉROGATION À UNE GARANTIE EXPRESSE OU IMPLICITE. (À titre d'exemples, cette garantie exclut les dommages relatifs à une perte de temps, le transport jusqu'à et depuis un centre de service agréé, la perte ou la détérioration de supports ou d'images, de données ou de tout autre contenu en mémoire ou enregistré. Cette liste n'est pas exhaustive et n'est fournie qu'à des fins explicatives.)

Certaines juridictions ne reconnaissent pas les exclusions ou limitations de dommages indirects ou consécutifs, ou les exclusions de garanties implicites. Dans de tels cas, les limitations stipulées ci-dessus peuvent ne pas être applicables. La présente garantie vous confère des droits précis; vous pourriez aussi avoir d'autres droits pouvant varier selon votre province ou territoire de résidence.

DEMANDE DE RENSEIGNEMENTS

Pour tout renseignement sur les produits et de l'assistance technique, veuillez communiquer avec:

Centre de service à la clientèle : Téléphone 1-800-561-5505
Télécopieur : (905) 238-2360
Lien courriel : « Support à la clientèle → contactez-nous → courriel » à www.panasonic.ca

Pour le remplacement d'un produit défectueux couvert par la garantie, veuillez communiquer avec le revendeur d'origine ou notre centre de service à la clientèle.

Caractéristiques techniques

Alimentation électrique	120 V ~ 60 Hz		
Consommation	550 W		
Contenance	(Farine tout usage)	max. 620 g (21¾ oz)	min. 420 g (14¾ oz)
	(Levure sèche)	max. 5,6 g (⅕ oz)	min. 2,1 g (1⁄14 oz)
Contenance du distributeur de fruits secs/graines	max. 150 g (5,3 oz) de raisins secs		
Minuterie	Minuterie numérique (jusqu'à 13 heures)		
Dimensions (H×L×P)	env. 37,0×28,2×32,5 cm (14,6×11,1×12,8 pouces)		
Poids	env. 6,8 kg (15,0 lb)		
Accessoires	Tasse à mesurer, cuillère à mesurer		

Français

Panasonic Corporation

Web Site USA: www.panasonic.com
Canada: www.panasonic.ca

DZ50A164
F0810S0
Printed in China
Imprimé en Chine